

Decorando
QORTAS
Cuarta Ballina

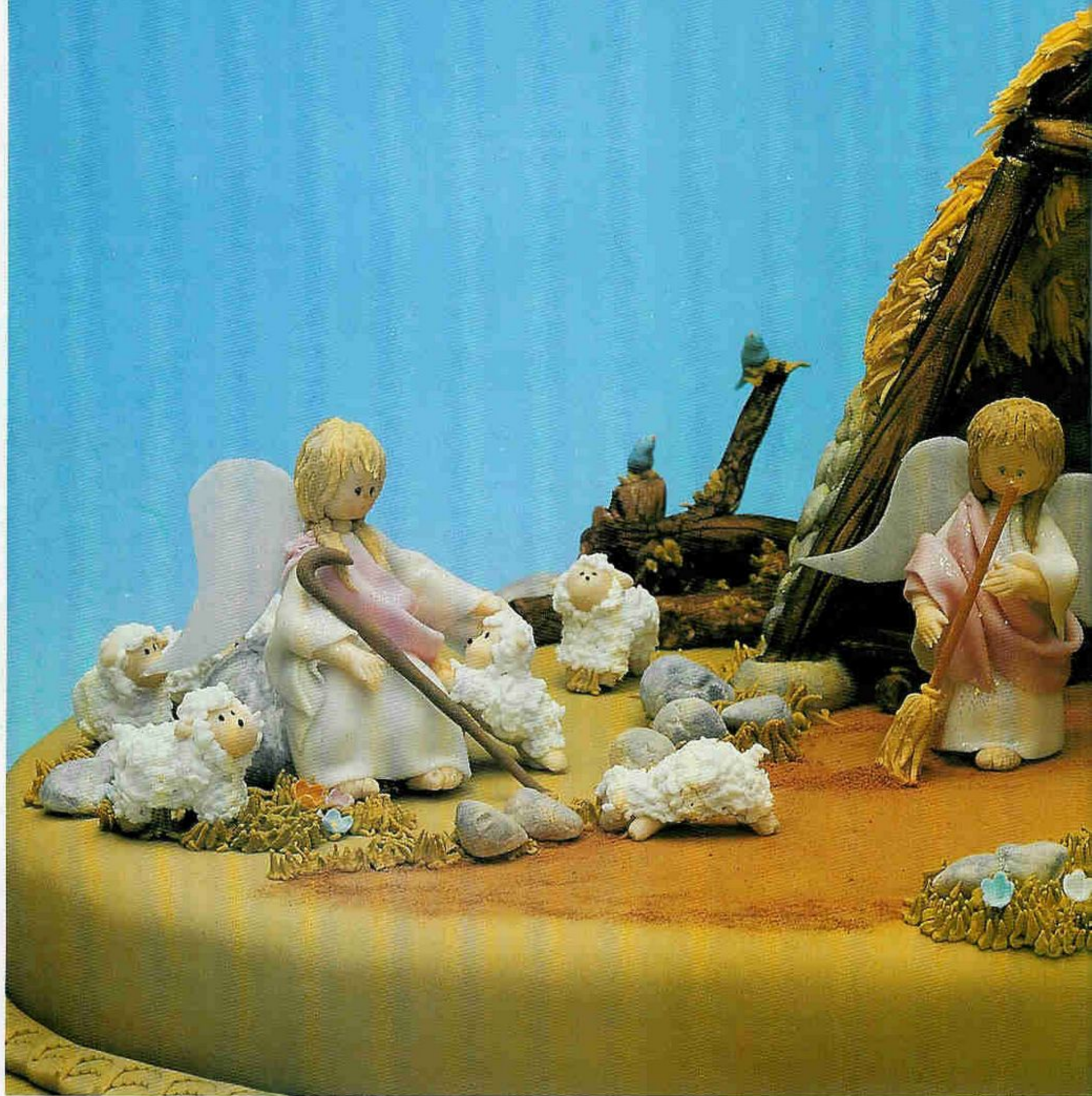


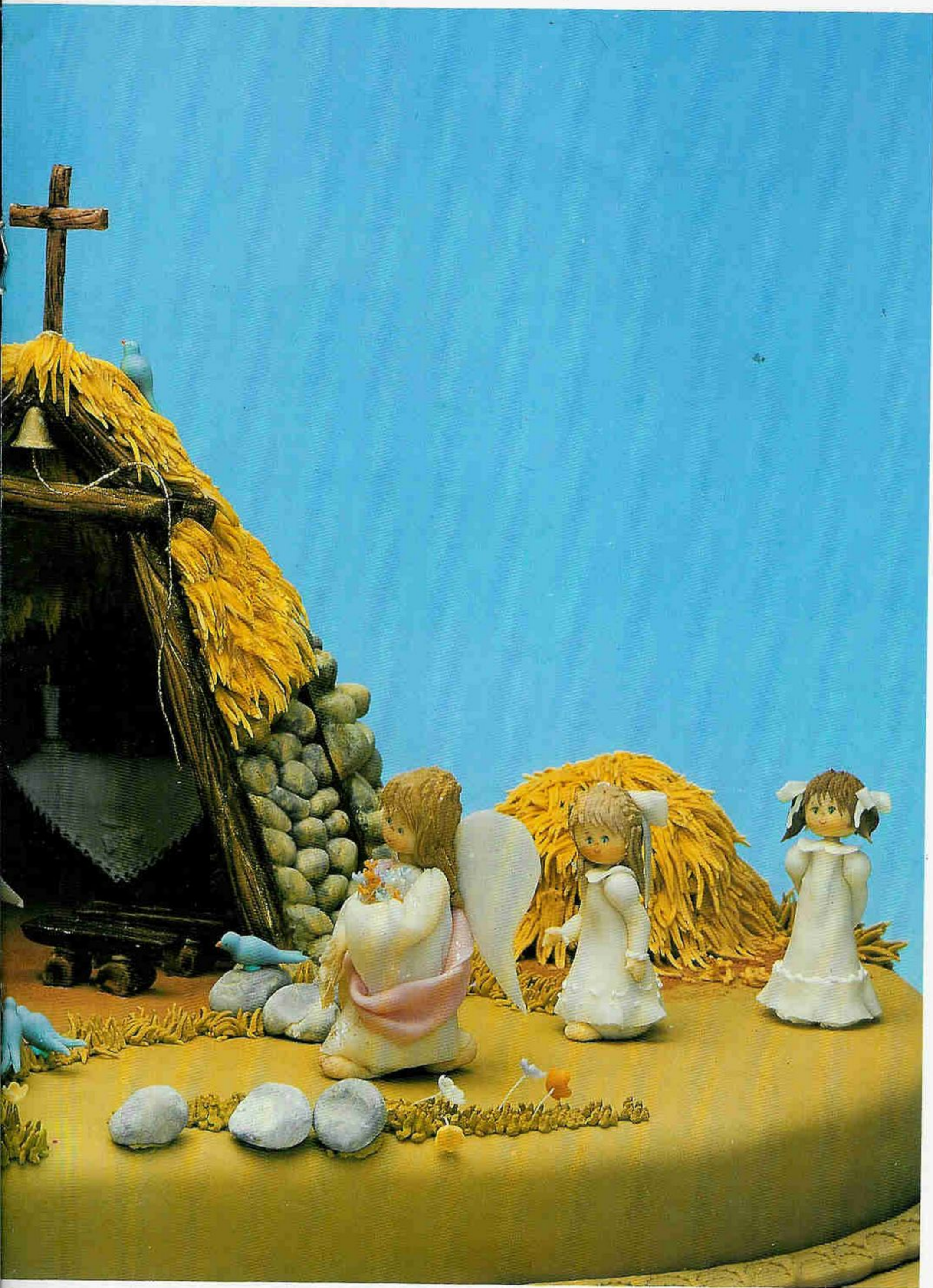
★ 45.000

MINI-TORTAS
LIBRITOS



CAPILLA CAMPESTRE





CAPILLA CAMPESTRE

Delicado y tierno, el modelo que presentamos a continuación es ideal no sólo para comuniones, sino que puede resultar muy oportuno también para bautismos.

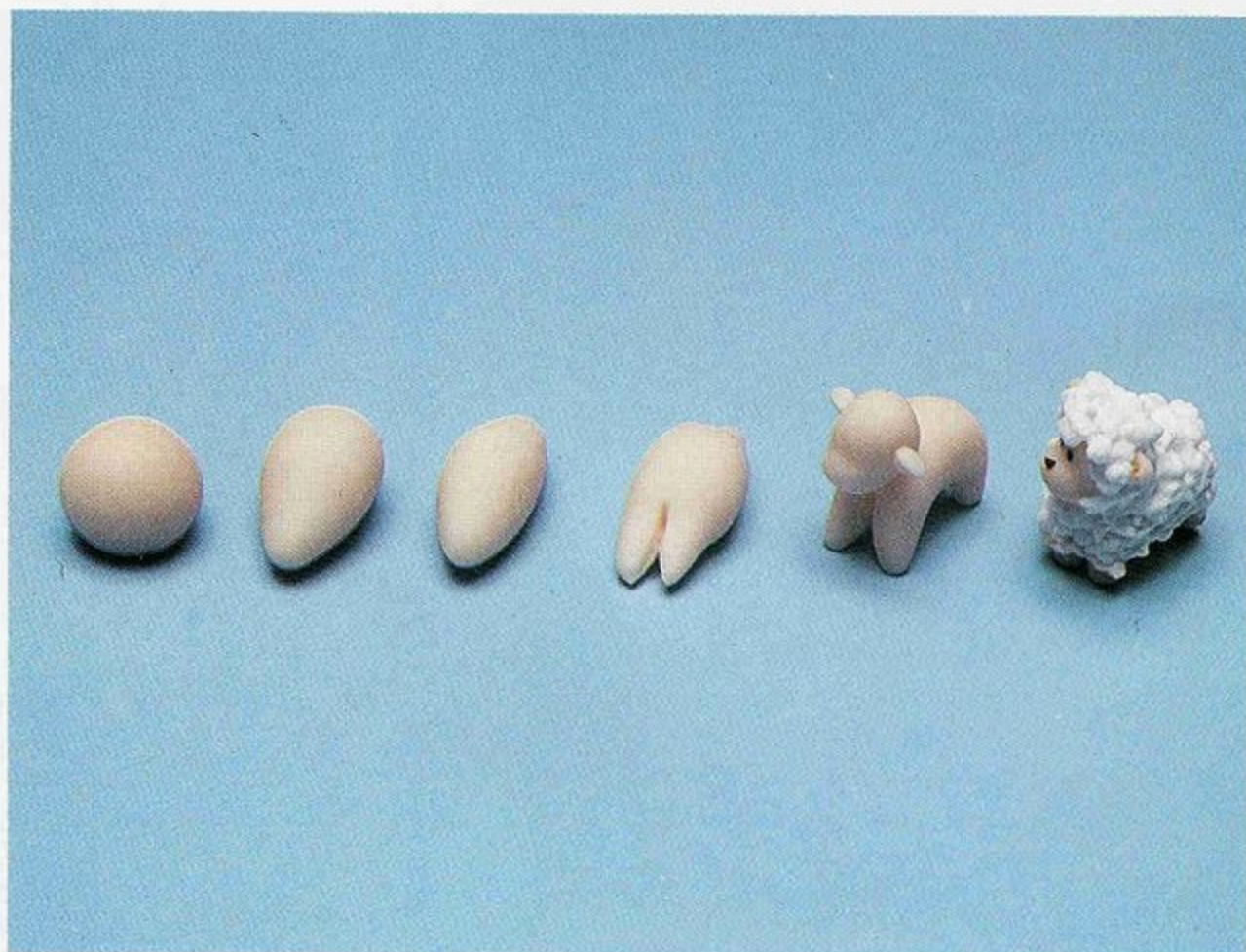
El adorno principal de esta torta son la capillita de troncos y piedras y su correspondiente interior, decorado con los bancos, el altar y los modelados de ángeles.

A continuación explicaremos cada uno de ellos para su mejor comprensión:

Capillita

Se prepara una base de pastillaje en color marrón claro, recortada según el molde dado. Aparte, se modelan los tronquitos –también en pastillaje– de los tamaños necesarios para toda la construcción (éstos también se encuentran indicados en el molde). La forma de realizarlos, para imitar un tronquito real con todos sus detalles, es hacer rollitos de pastillaje blanco. A los que quedan al frente, como luego se les verán los extremos, hay que recortarlos los mismos en forma despareja para lograr una mayor naturali-

Modelar la ovejita en mazapán y luego decorarle la lana con Glacé en cartucho.



dad; luego marcarles las vetas, textura y nudos de la madera con un palillo y dejarlos secar. Una vez bien seco el pastillaje, pintarlos mezclando tonos —bien aguados— de marrón, amarillo y naranja, e incluso, para pintar los extremos, estos colores se pueden mezclar con un poquito de verde.

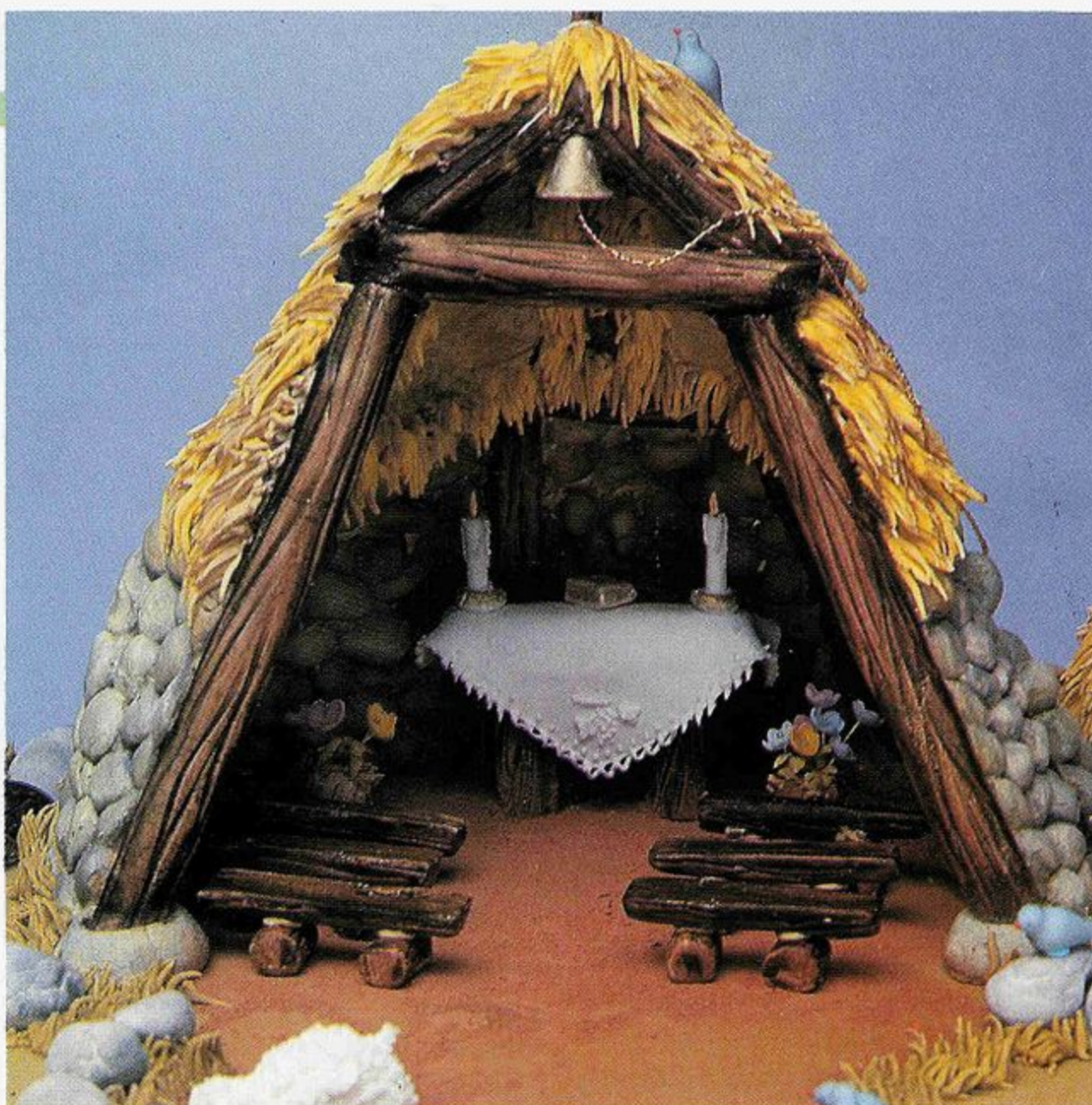
Comenzar a armar la capillita pegando tronquitos “acostados” en la base como indica el dibujo del molde. En los puntos donde se toca un tronquito con otro pegar una bolita de pastillaje blando con glacé, y a su vez pegar y “pinchar” los dos troncos verticales que harán de columna. Una vez realizada esta armazón —que será una de las paredes de la capillita—, ir pegando piedras entre los troncos, las que se van modelando en el momento en pastillaje blanco, superponiéndolas unas con otras y pegándolas con goma arábica. Es más fácil realizar este trabajo por partes, o sea, comenzar por rellenar la armazón que formarán los dos primeros tronquitos y, una vez concluida esta primera pared, continuar con las restantes.



Niña: hacer un conito de pastillaje, luego estirar pasta de goma y vestirla. Por último agregarle la cabecita modelada en mazapán, pintarle la carita con pincel y colorante y decorarle el pelo con Glacé.

Modelar la base del cuerpo en pastillaje, directamente sobre una piedra del mismo material. Agregarle los pies de mazapán, estirar pasta de goma y vestirlo. Modelar los bracitos, vestirlos y pegarlos al cuerpo. La carita es similar a la de la niña ya explicada.





Luego pegar los tronquitos-travesaños, uniéndolos a los que hacen de columna para completar la pared. Sobre el travesaño de la entrada, pegar otros dos tronquitos más pequeños formando un triángulo y, a partir del punto de unión de éstos, pegar los troncos que forman el sostén del techo.

Por último, una vez seca toda esta estructura, cubrir el techo con pasta o pastillaje, dejar secar, y decorar todo con boquilla "de pastito" y glacé amarillo. Cuando la capilla esté bien seca, se procede a pintar las piedritas con colorante negro bien diluído en agua para formar gris. Darle algunos toques verdosos y amarillentos, tengan en cuenta que cuánto más matizadas, más reales resultarán las piedritas. Realizar después toques amarronados en el techo y, en su interior, decorar algunas secciones con la boquilla "de pastito". Agregar después la cruz y las campanitas.

Ángeles, ovejas y niños

Todos los personajes están realizados en pastillaje y pasta de goma. Para confeccionar los niños y los ángeles se modela primero en pastillaje la base del cuerpo, por ejemplo: conitos para los más simples y un poco más modelados los que están caminando o sentados. Luego se estira pasta de goma reposada, bien finita, se recorta y se visten los muñequitos.

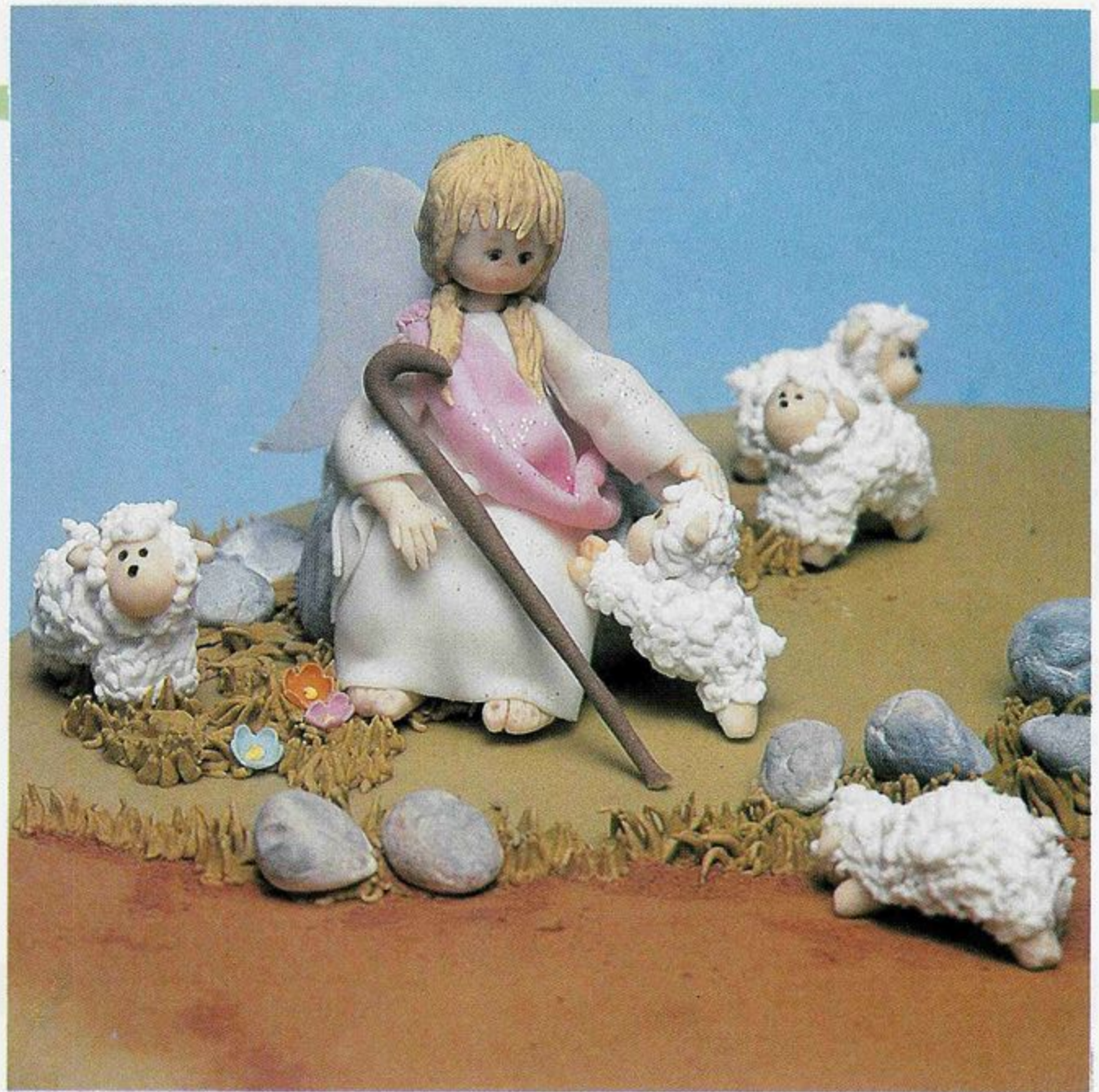
Las caritas, así como los bracitos, están modelados también en pasta de goma, pero recién hecha. Las

manitas, con sus deditos, recortados uno a uno con tijera de punta bien fina. Con los pies se procede de la misma forma. Las caritas están pintadas con pincel y colorantes vegetales y el pelo se decora con glacé en cartucho.

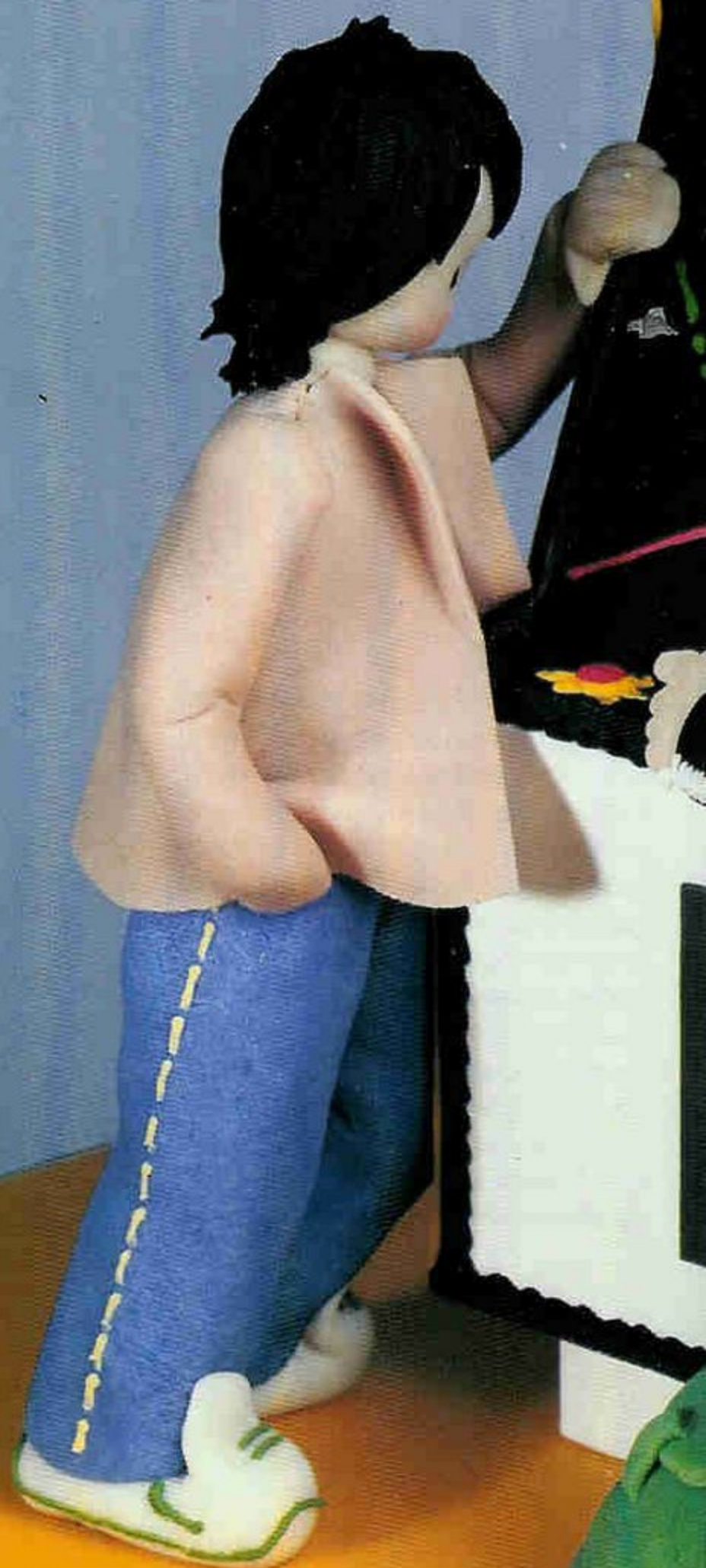
En el caso de las ovejas, se modela toda la pieza en pasta de goma recién hecha siguiendo el proceso de la fotografía y, una vez armada, se decora la carita y la lana con glacé en cartucho.

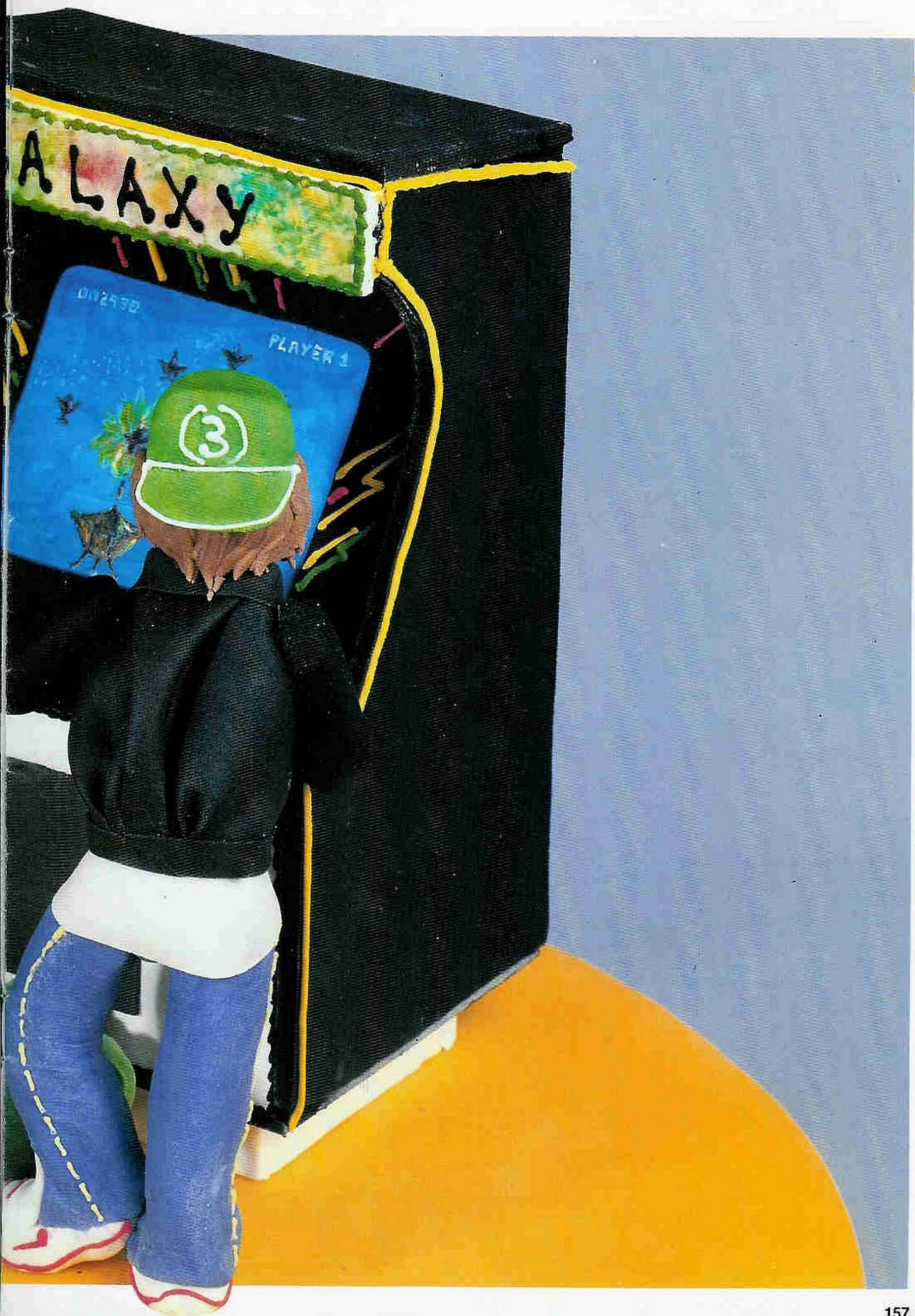
Decoración

Hacer una torta ovalada de 50 cm aproximadamente en su lado mayor. Forrarla en pasta verde seco. Ubicar la capilla en el centro, espolvorear el interior y el camino con cacao en polvo y prolijar con un pincel suave. Luego acomodar el altar y los banquitos en el interior de la capilla. Afuera, agregar piedritas, florcitas, una pilita de troncos y, si quieren, una parva de paja para darle un aire más campestre. Finalmente, ir aplicando uno a uno todos los personajes modelados, pegándolos con un poquito de Glacé.

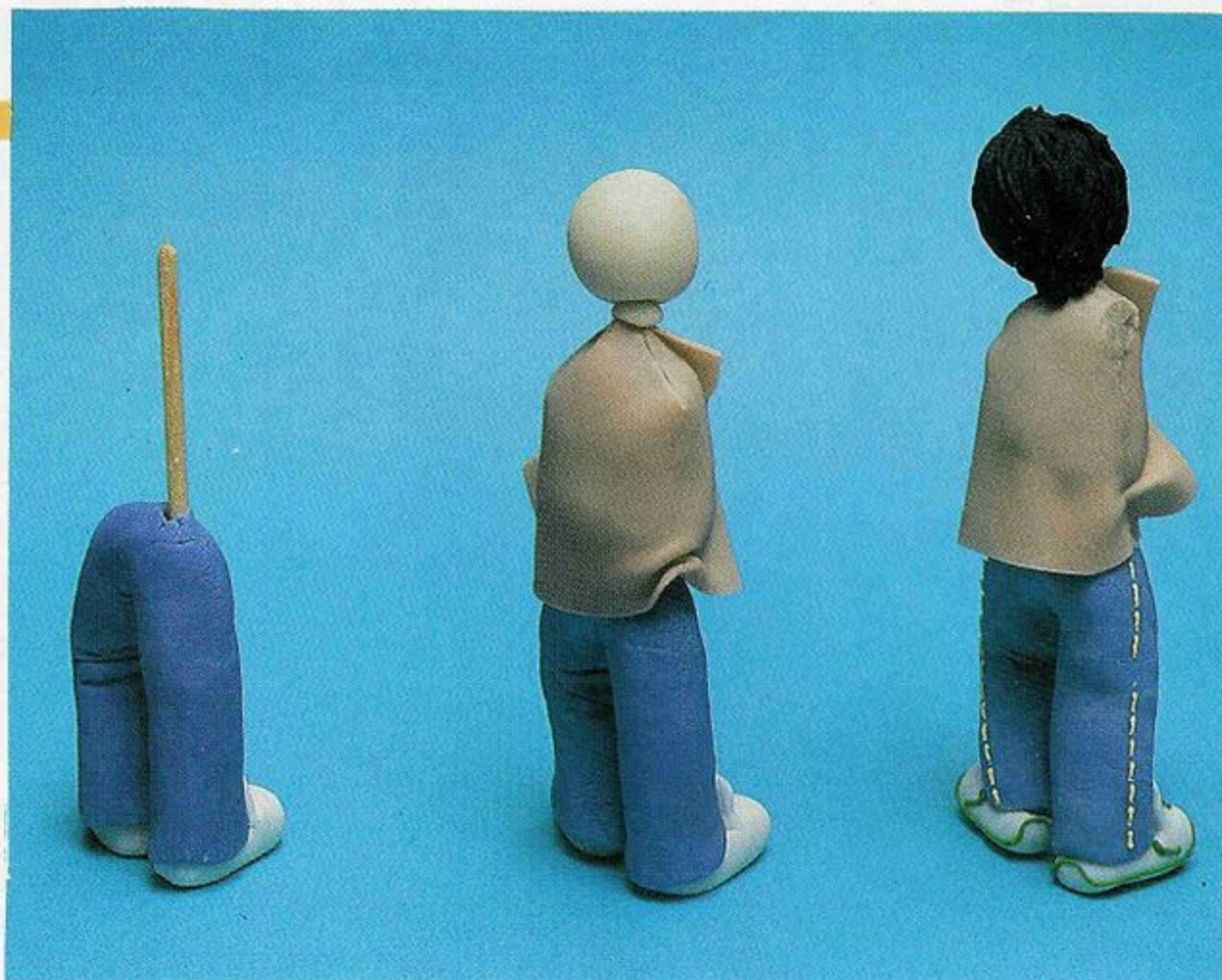


VIDEOGAME GALAXY





Modelar un rollo de mazapán azul, doblarlo en dos y apoyar sobre las zapatillas para imitar los pantalones. Pinchar después un palillo que traspase una de las piernas, para armar mejor la figura. Luego aplicar un cono como torso, y vestir con recortes de pasta de goma. Luego modelar en mazapán la carita, pintarles los rasgos y decorarle el pelo con Glacé.



El adorno principal de esta torta es la máquina de Video Juegos, tan apasionante para los chicos, realizada totalmente en pastillaje. Se complementa además con figuras de chicos jugando, modeladas en mazapán, pero si lo prefieren, se puede tomar como decorado solamente la máquina de Video Juegos que, ya de por sí, es un hermoso motivo.

Cortar en pastillaje las piezas que componen el Video Juego: los laterales, la base, el fondo, los techos y los frentes. En los laterales, siguiendo la línea de puntos, deben agregarse dos recortecitos de pastillaje a modo de listón, que —del lado de adentro— servirán de tope en el momento de colocar la pantalla. Luego se agregan el tablerito con los dos botones y la palanquita y, en el frente, un recorte muy pequeño para simular en él la ranura donde se colocan las fichas. Finalmente, dejar secar todas las piezas.

Armado

Antes de comenzar a armar este divertido modelo, se debe pintar la pantalla con colorantes y pincel y sobre ella pegarle el marco.

Luego armar —pegando con glacé— la base, los laterales, el frente, el fondo y el tablerito. Después se introduce la pantalla —que se fija también con un poquito de glacé colocado en los listoncitos que sirven de

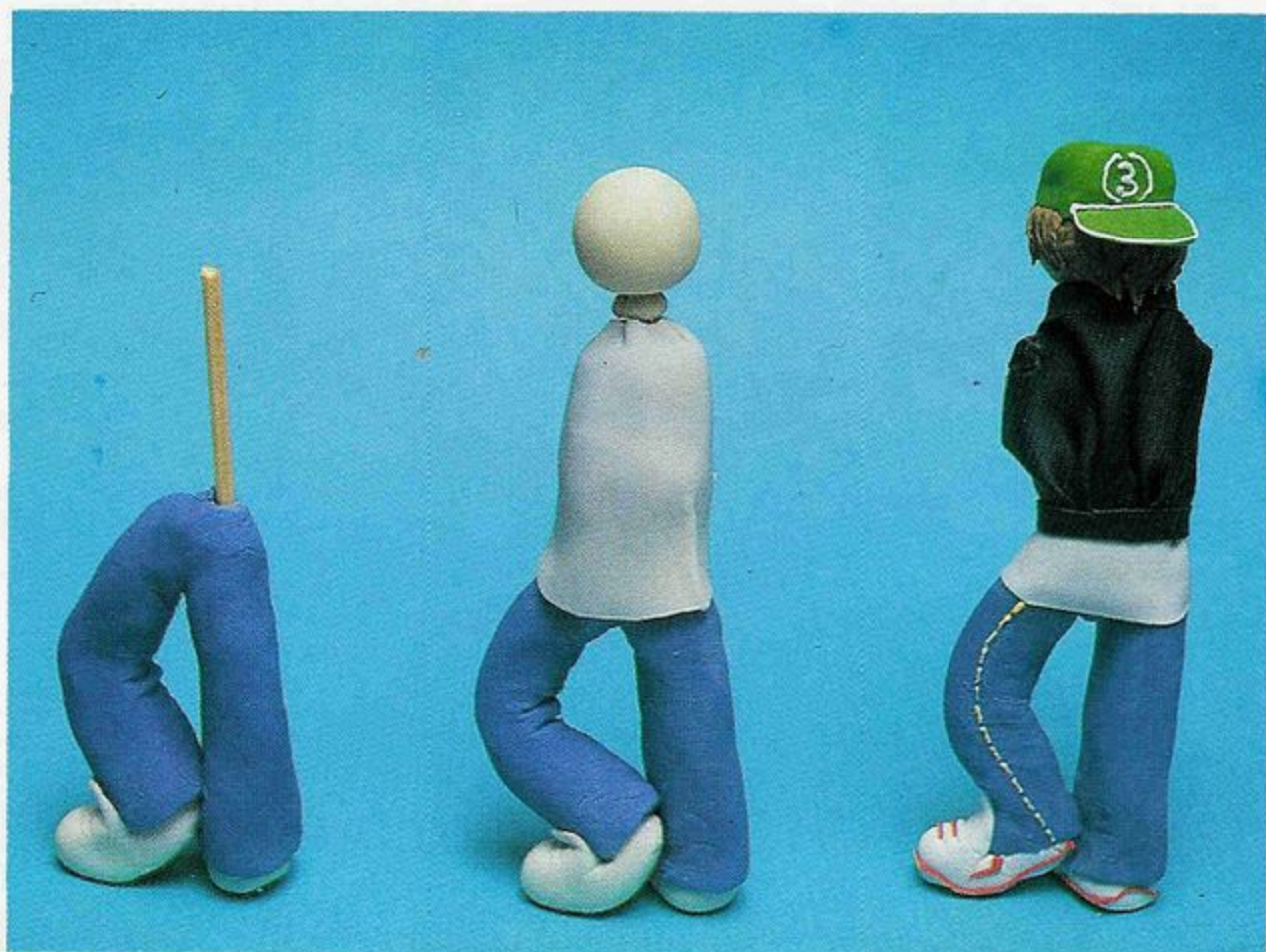
tope— y por último el frente superior con su pieza interna y externa, es decir, los dos techitos. Para comprenderlo mejor, pueden guiarse por la secuencia de dibujos que encontrarán en el molde.

Luego, modelar con mazapán las figuras de los chicos jugando. Todo el cuerpo y la cara se modela con mazapán. La camisa, la campera, el gorrito y la mochila se modelan en pasta de goma para imitar mejor la tela.

Consejo

Si los muñecos se van a aplicar sobre un budín bien resistente, pueden pegarse directamente con Glacé, pero si usted preparó una torta muy rellena y blanda, estos deben pegarse previamente sobre una base de pastillaje e, incluso, puede pegarse todo el adorno. Es decir, el video juego y los chicos, todo sobre un disco de pastillaje que puede decorarse para simular cerámicas o cualquier superficie que imite piso.

El otro chico es similar al anterior, varía un poco la posición y lleva como complemento, arriba de la camisa, una campera y un gorro.



PLAQUITAS DECORADAS
EL HADA



LIBRITOS

Siguiendo con la moda de las mini-tortas, presentamos en este número un modelo ideal para Comuniones formado por libritos.

Para comenzar el trabajo hay que preparar una torta a elección, bien **bajita**, de 2 a 2,5 cm de alto aproximadamente. Para lograr esta altura pueden utilizarse planchas de pionono rellenas. Luego éstas se dividen de modo tal que queden rectángulos de 5,5 por 8,5 cm aproximadamente. Después de rellenar la torta o pionono, hay que enfriarla bien antes de proceder al recorte, de esta forma el mismo resultará parejo. En esta mini-torta también puede utilizarse budín o simplemente alguna torta sin relleno, ya que resultan mucho más fáciles de cubrir en estos casos.

Todo el forrado de los libritos se realiza con la receta de mazapán para modelar, es decir, la que no

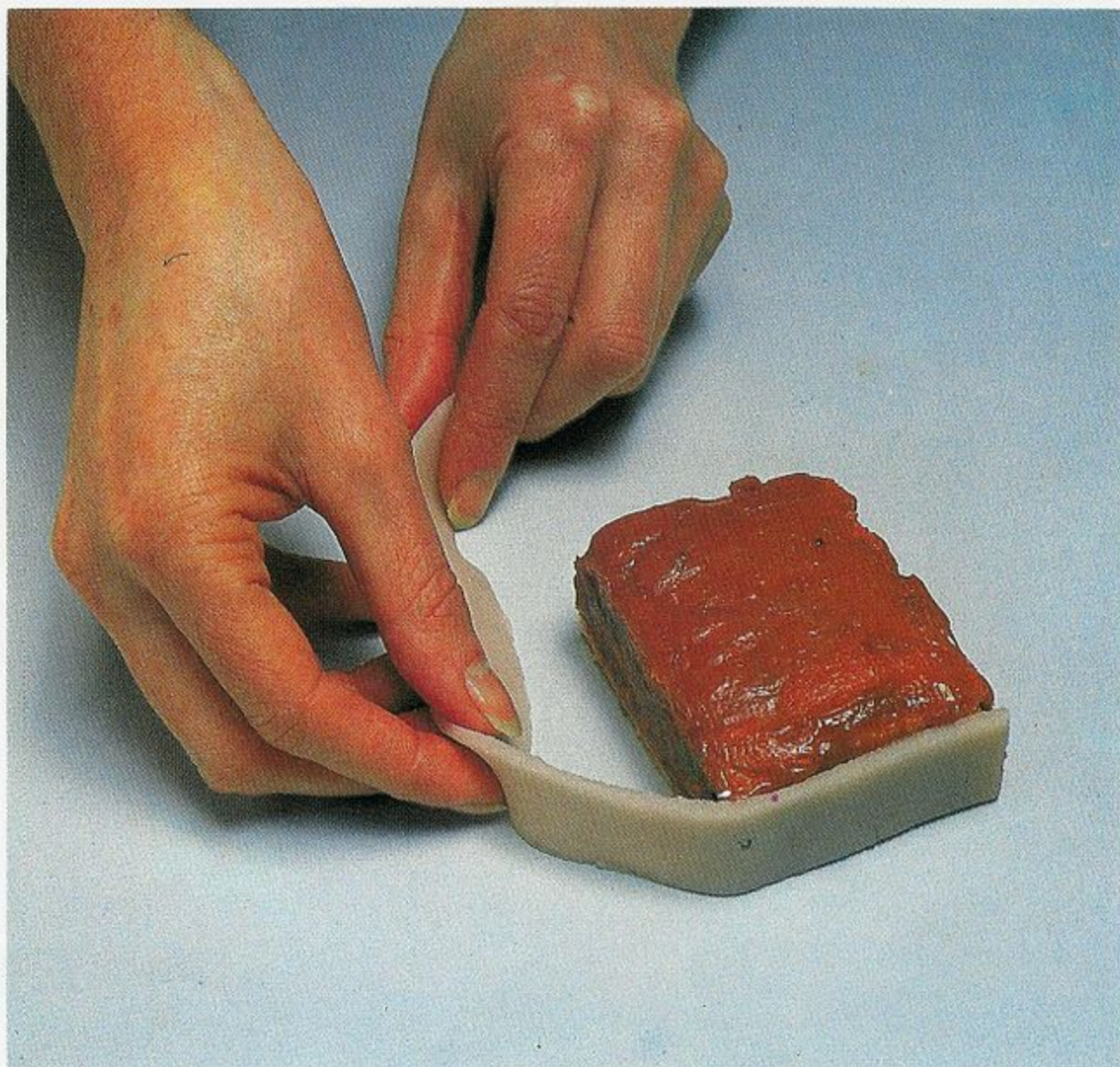
contiene Fondant; de este modo resulta más firme y no la afecta la humedad. Asimismo, es más fácil de manipular y modelar.

Antes de comenzar el forrado hay que untar los libritos con dulce de leche o mermelada, cuidando de quitar el excedente del mismo. Aparte, se deben tener preparados cartoncitos forrados con papel aluminio del mismo formato que los libritos, y que les servirán de base.

Los libritos se forran de la siguiente manera:

Estirar mazapán sin teñir y marcarlo con palote acanalado. Cortar tiritas de éste y pegarlas en el costado del libro para imitar las hojas de papel. Después estirar rectángulos de 16 por 10 cm aproximadamente, apoyar la tortita sobre uno de los bordes, doblar el rectángulo y "cerrar" la pasta sobre la tortita, como si

Forrar el costado del librito para imitar las hojas de papel.





Los trabajos en Glacé Fluido, pueden realizarse directamente sobre la torta o bien sobre una "plaquita de pastillaje" (o de mazapán) y, en el momento necesario, apoyarlos sobre la torta.

Al igual que las plaquitas con trabajos de collage, éstas pueden aplicarse luego sobre cualquier tipo de torta o postre forrados, o bañados en chocolate, untados con crema, etc.; pudiendo de esta manera variar un poco la cobertura de sus postres o tortas.

Se procede de la siguiente forma:

1-Recortar la plaquita en pastillaje, forrarla en Fondant Extendido o cualquier pasta a gusto.

2-Pintar el cielo y el césped, diluyendo bien los colorantes para dar un efecto de sfumado.

3-Tomar el dibujo del molde adjunto y calcarlo una vez que esté seca la pintura del fondo. Luego delinear el dibujo en su totalidad con Glacé punto medio. Aparte, aflojar el Glacé hasta llegar al punto de Glacé Fluido (ver página 1 del recetario).

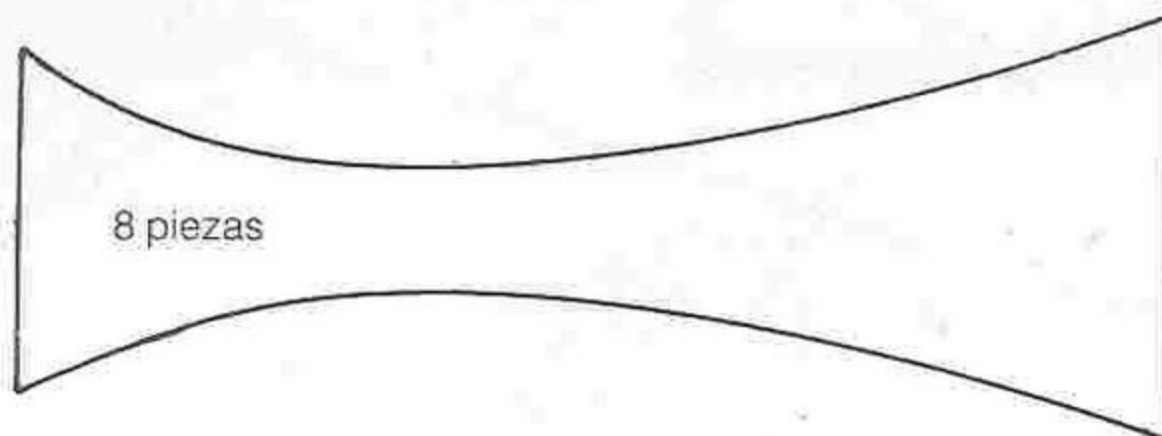
Separar en pots y colorear uno a uno con los colores necesarios para el trabajo. Luego colocar el Glacé en cartuchos y comenzar a rellenar parte por parte. Dejar secar bien.

Por último pintar con colorante vegetal y pincel el rostro de la hadita, las alas y los detalles, como el brillo de las estrellitas cayendo sobre los enanos. Aquí puede agregársele también un poco de brillantina comestible.

4-Luego, con Glacé Real a punto, se pueden marcar algunos detalles como la barba de los enanos, el pastito, etc.

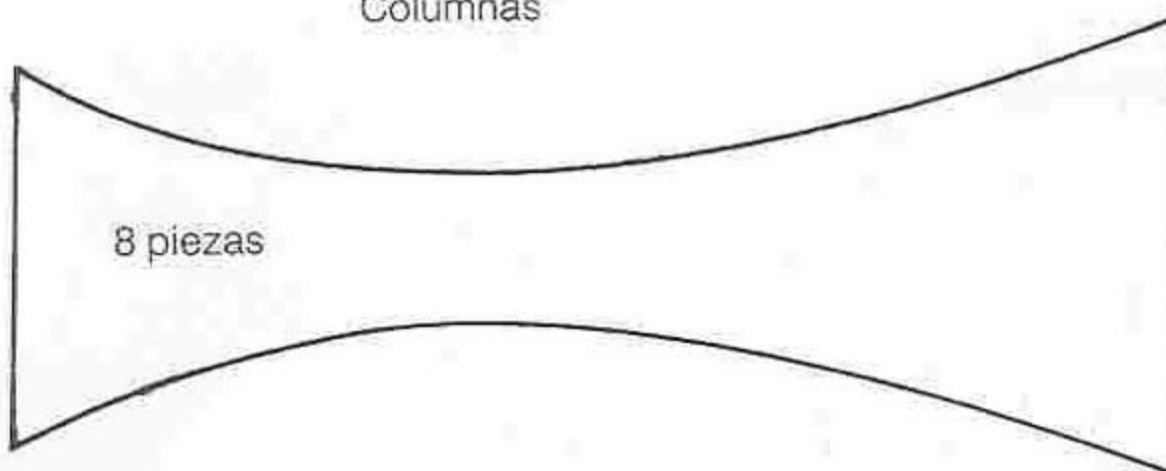
5-Prolijar el borde con un rollito de pasta pinzada y decorarle una on-dita de Glacé.

Tiempo de ilusión



8 piezas

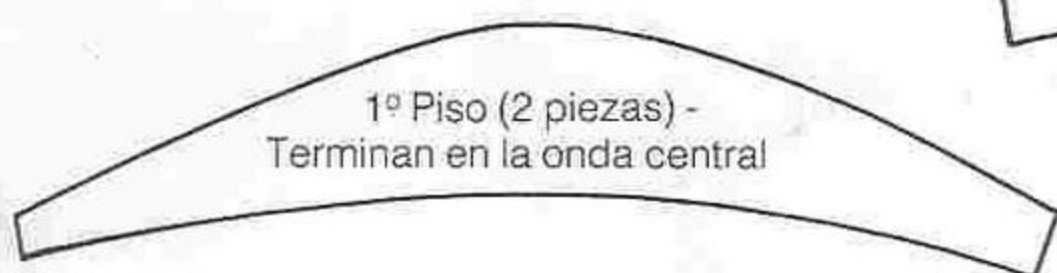
Columnas



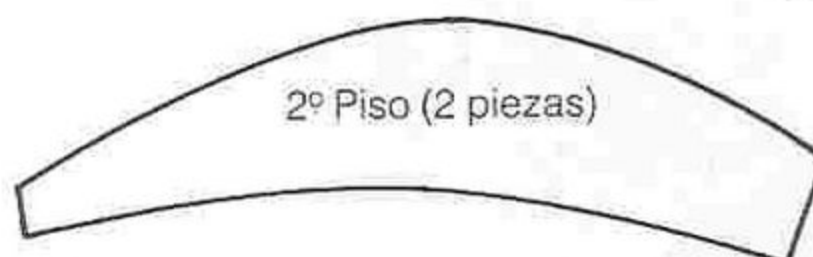
8 piezas



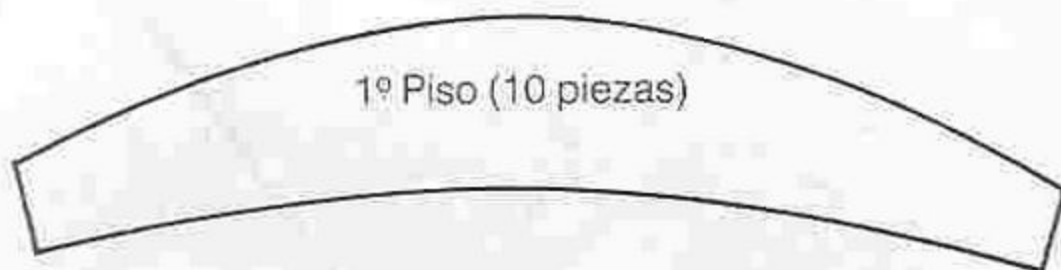
Filigranas (200)



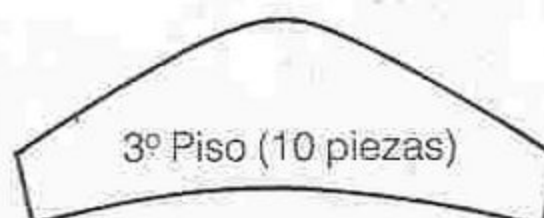
1º Piso (2 piezas) -
Terminan en la onda central



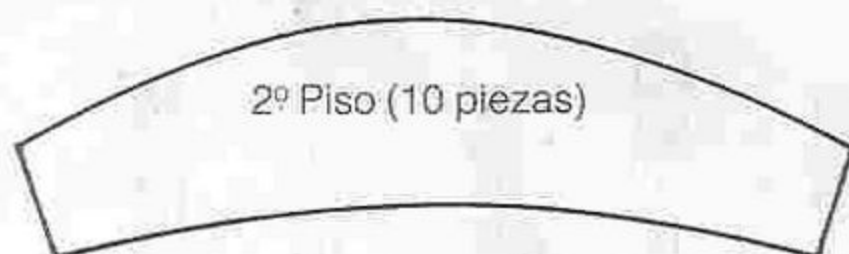
2º Piso (2 piezas)



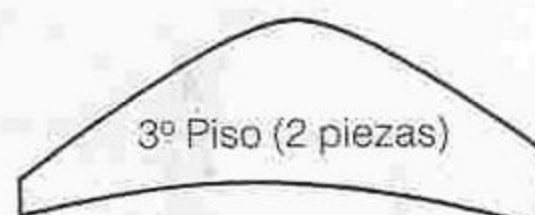
1º Piso (10 piezas)



3º Piso (10 piezas)



2º Piso (10 piezas)



3º Piso (2 piezas)

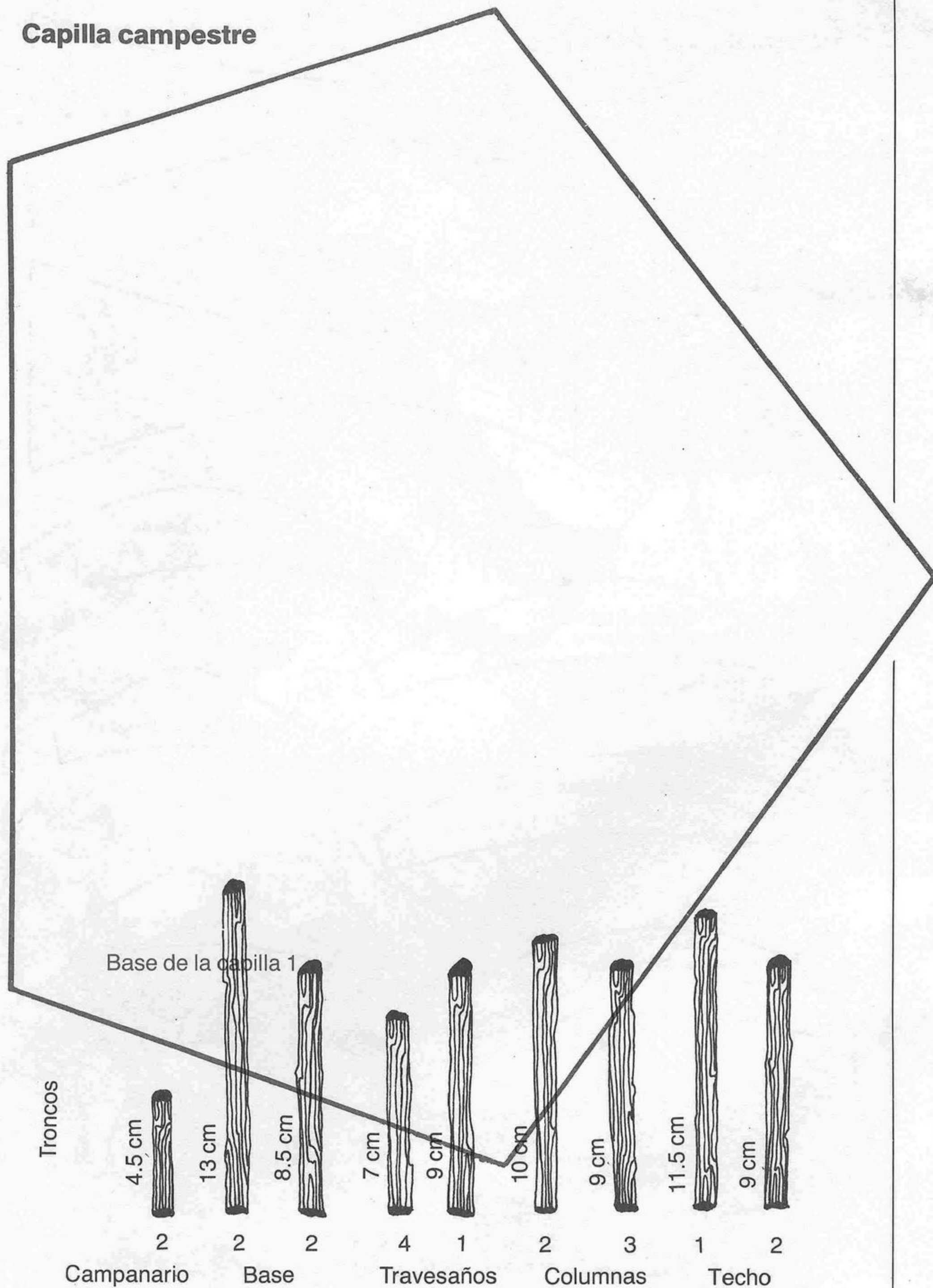
Aquí tenemos moldes de ondas. Dos con inclinación para cerrar el pico del frente y el resto simétrico para terminar de rodear la torta. Estos moldes están calculados para pisos redondos de:

1º Piso 30 cm de diámetro

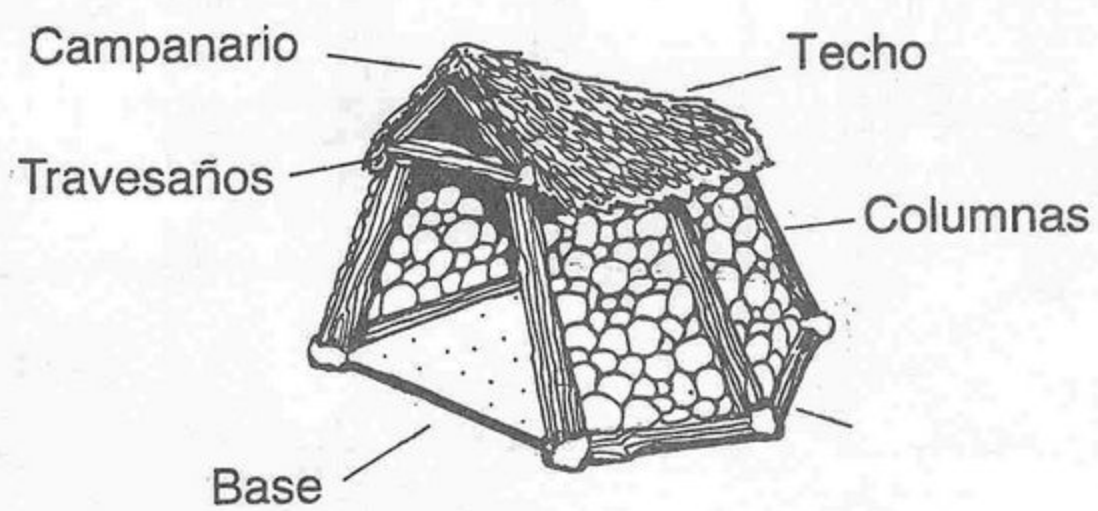
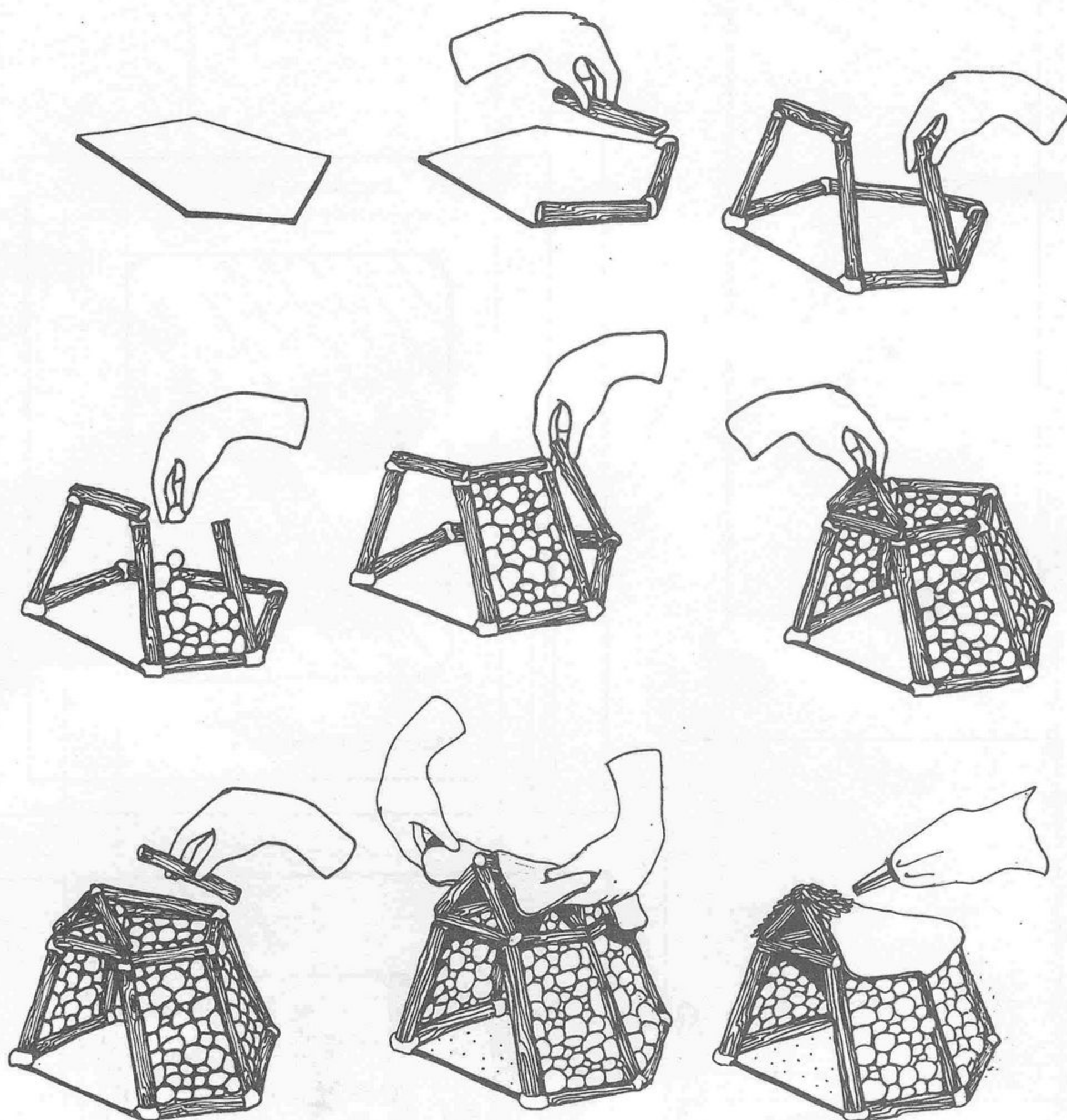
2º Piso 24 cm de diámetro

3º Piso 16 cm de diámetro

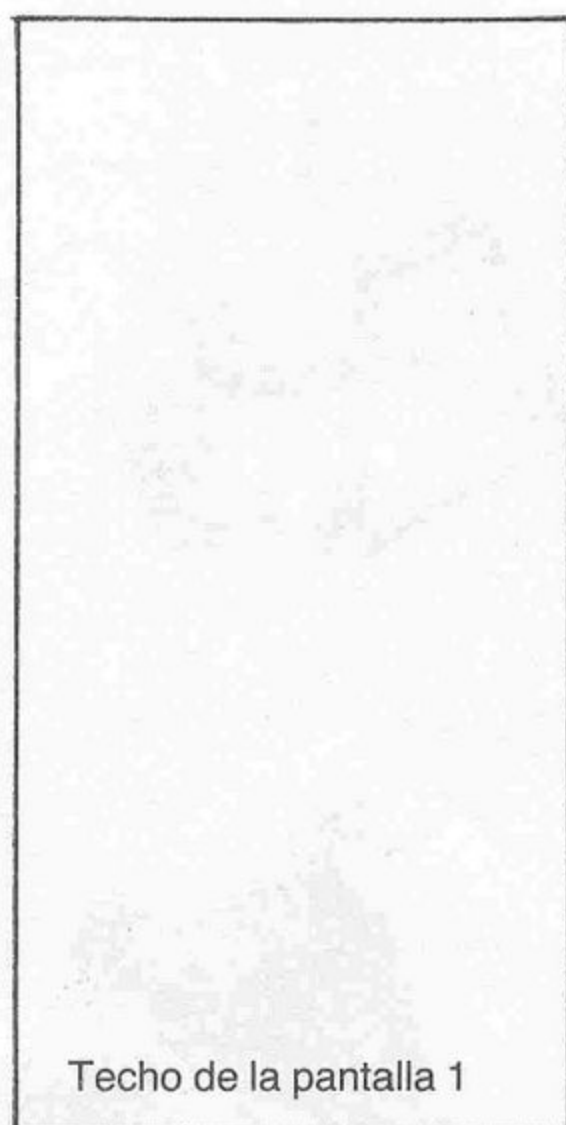
Capilla campestre



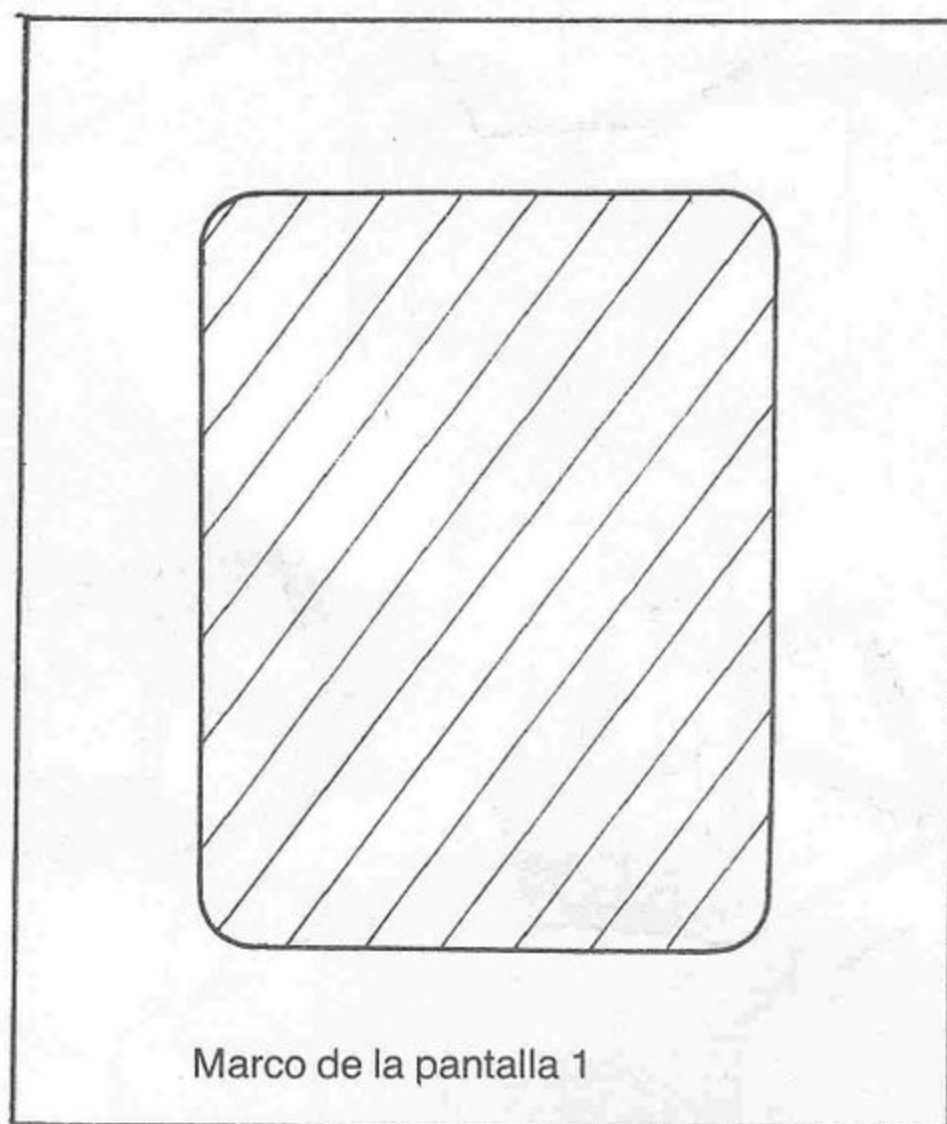
Proceso de armado de la capilla campestre



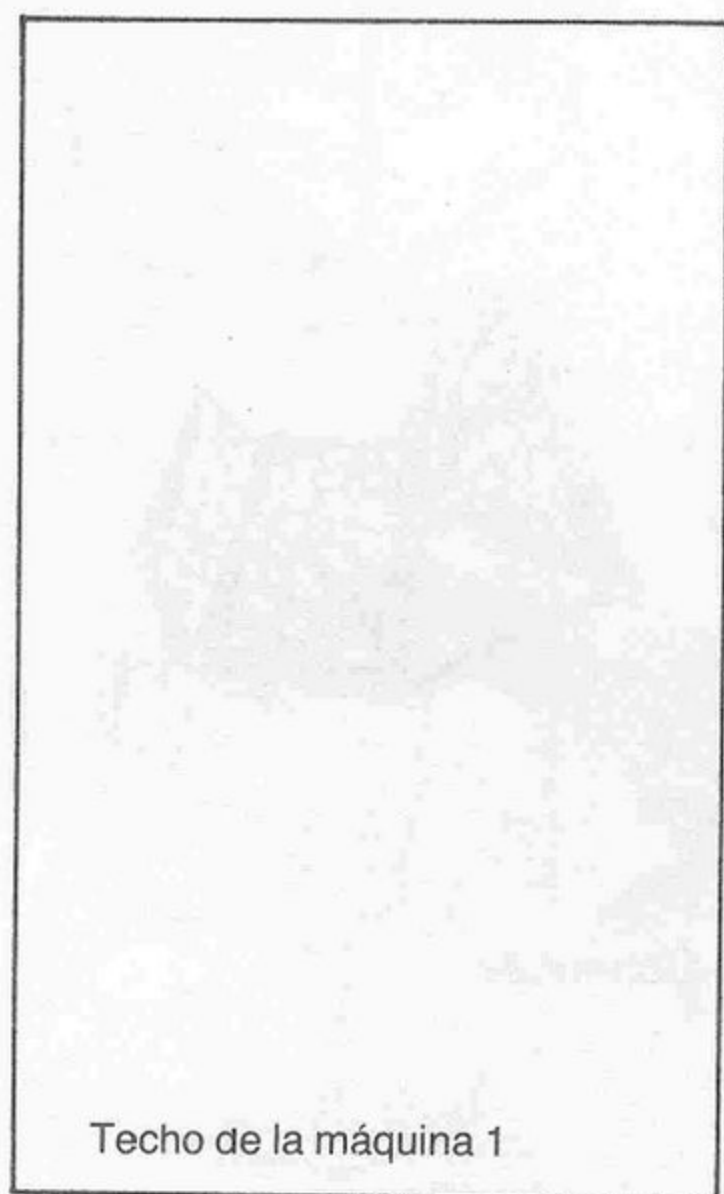
Fondo 1



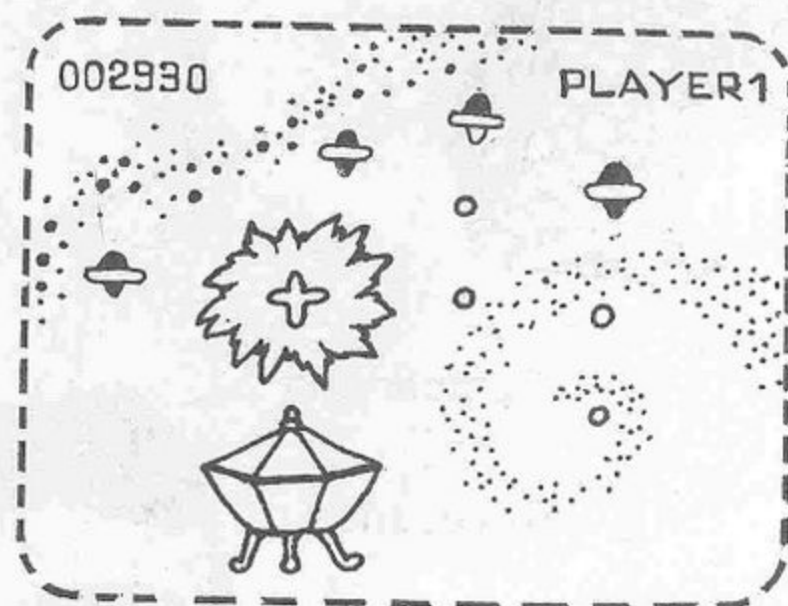
Techo de la pantalla 1



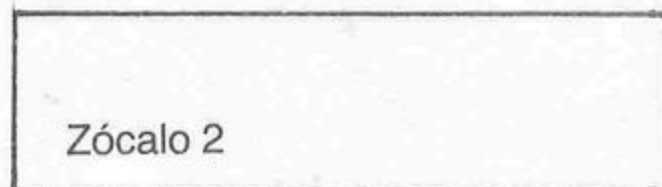
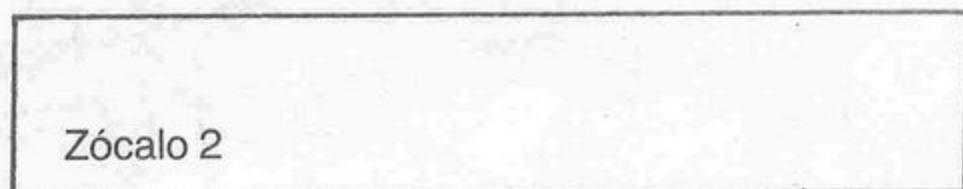
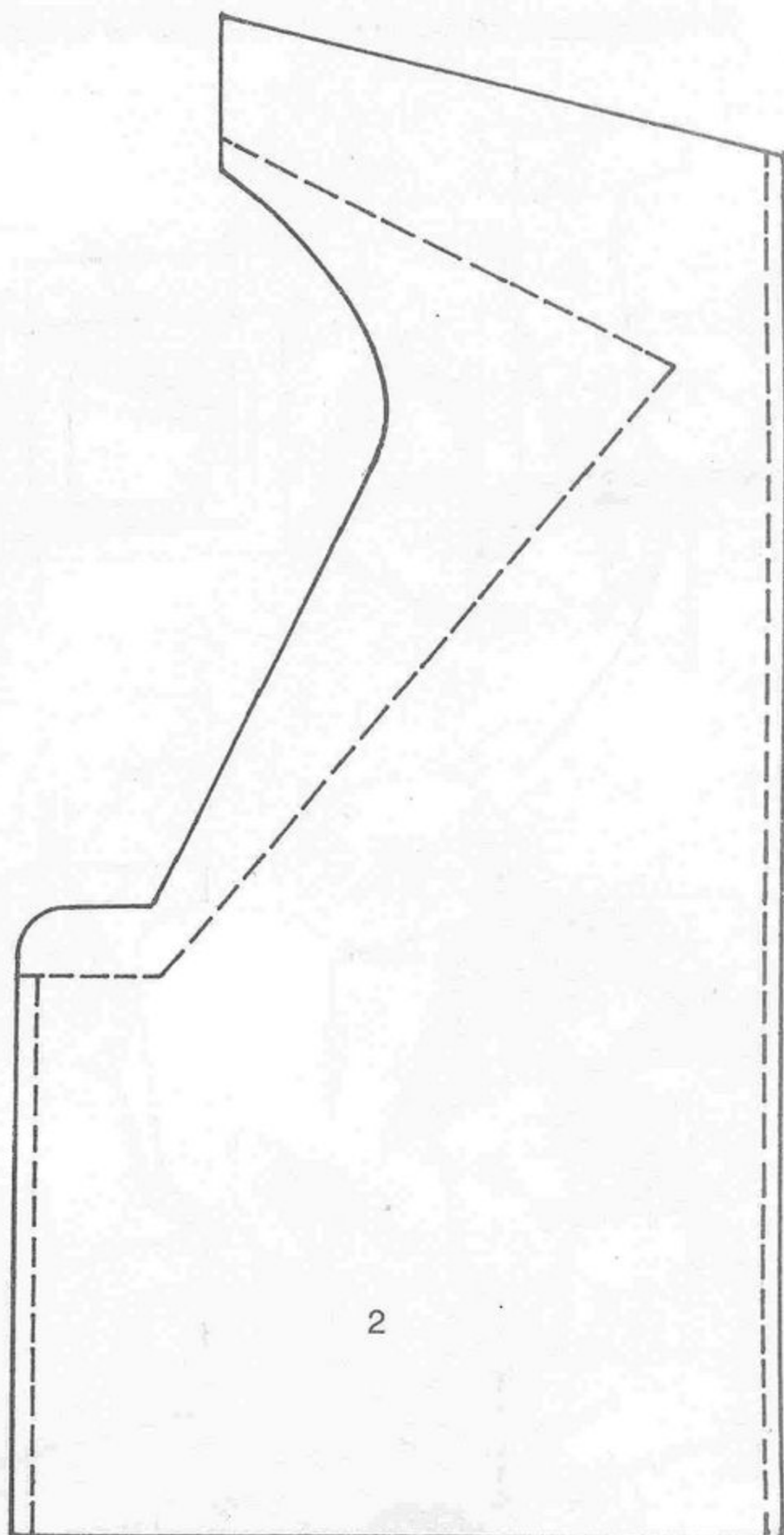
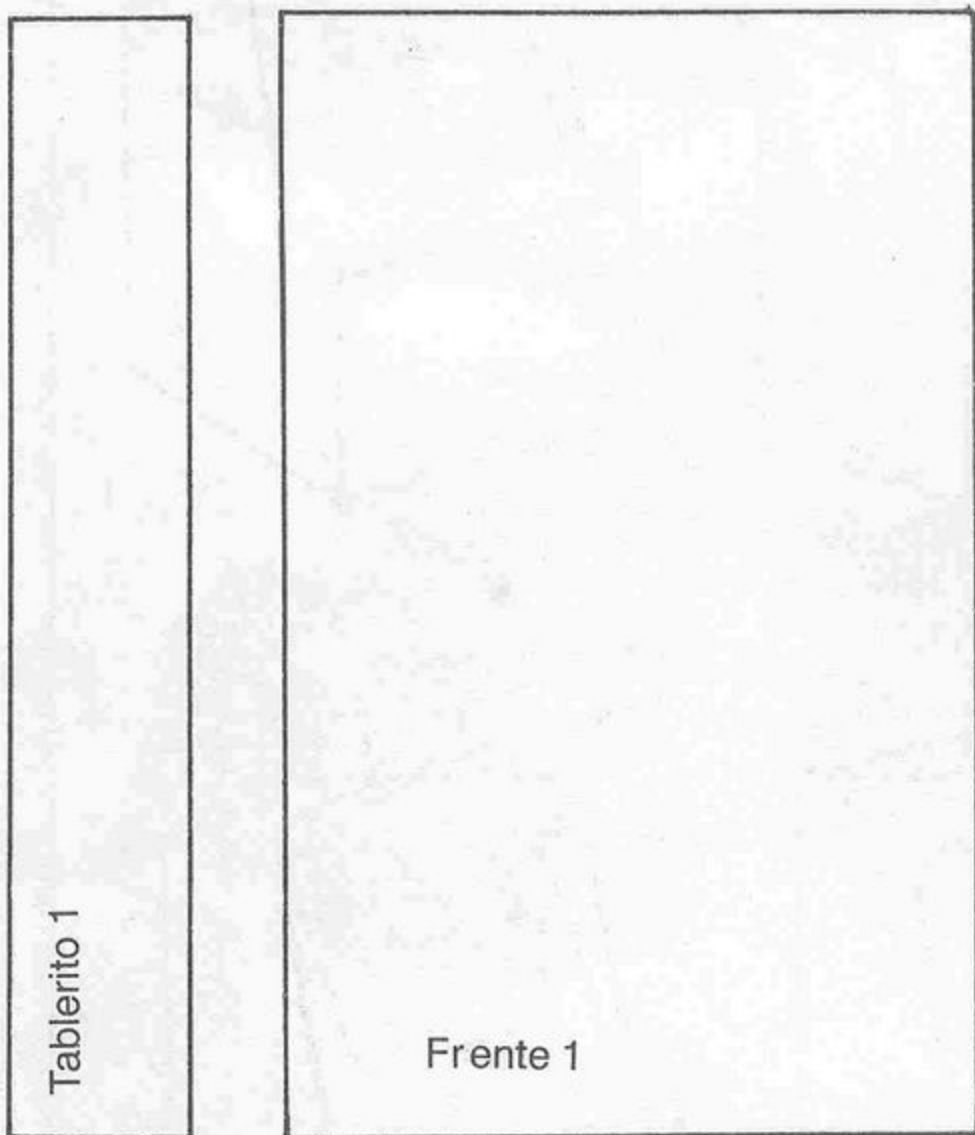
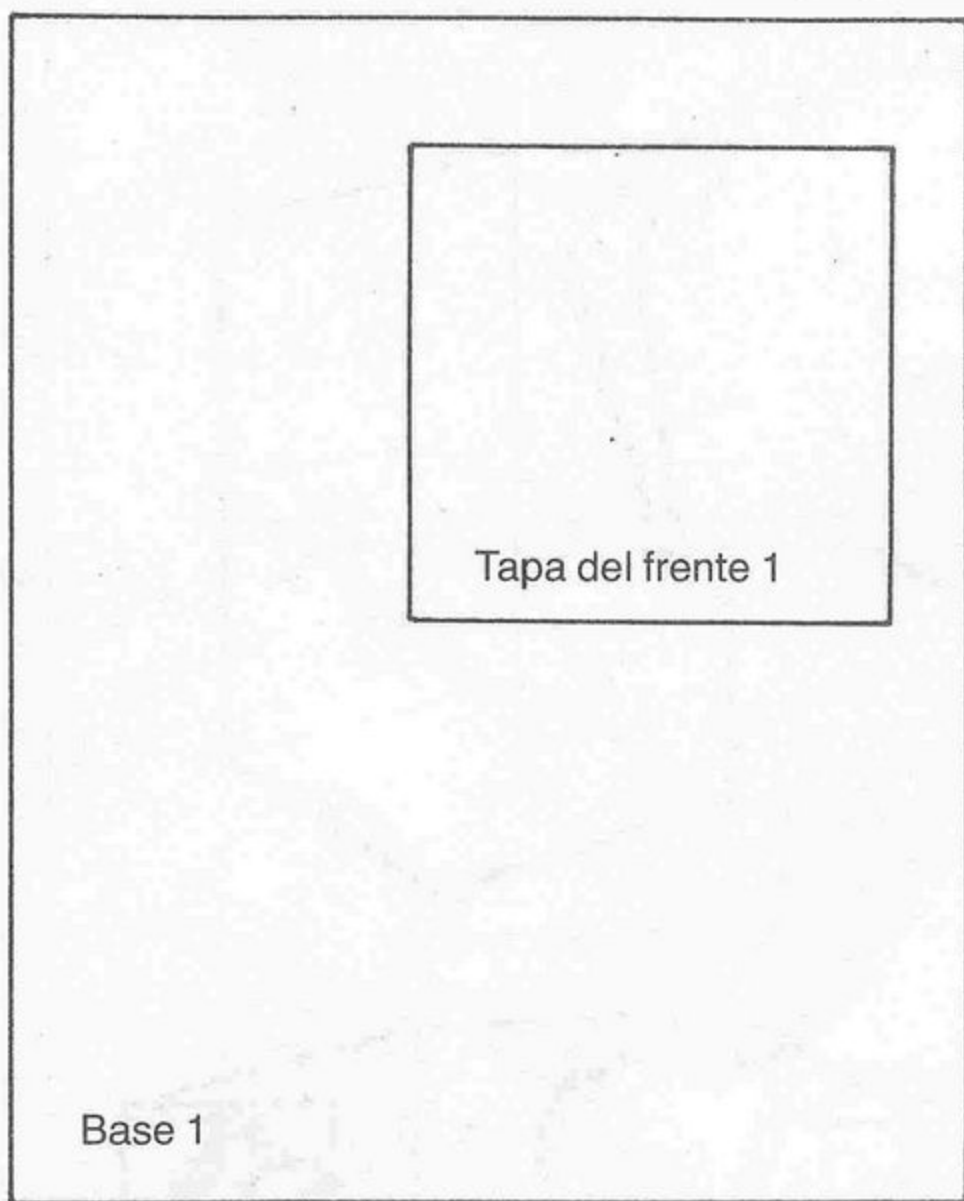
Marco de la pantalla 1



Techo de la máquina 1

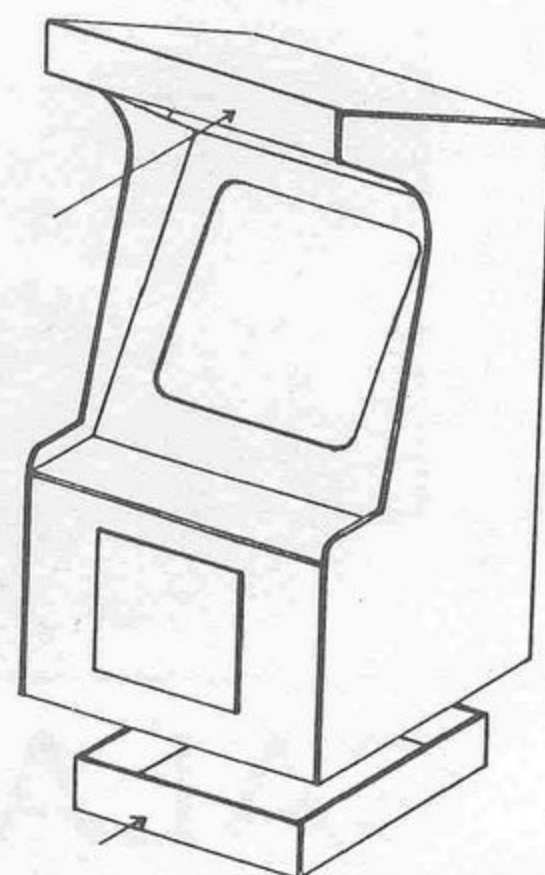
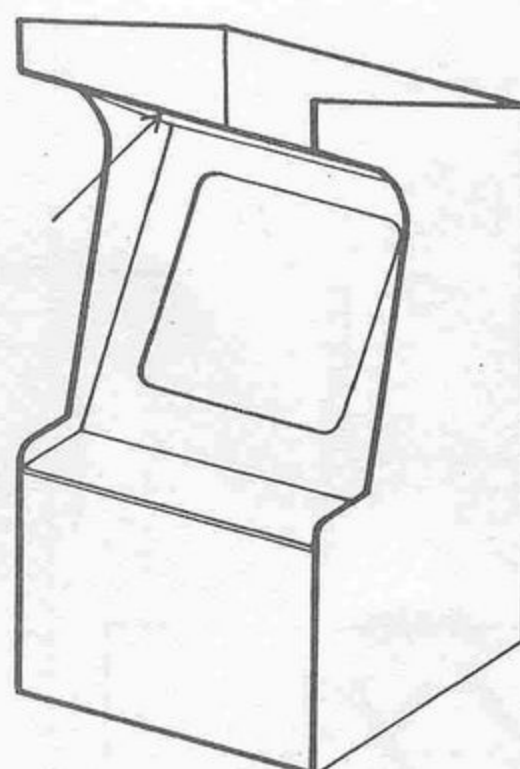
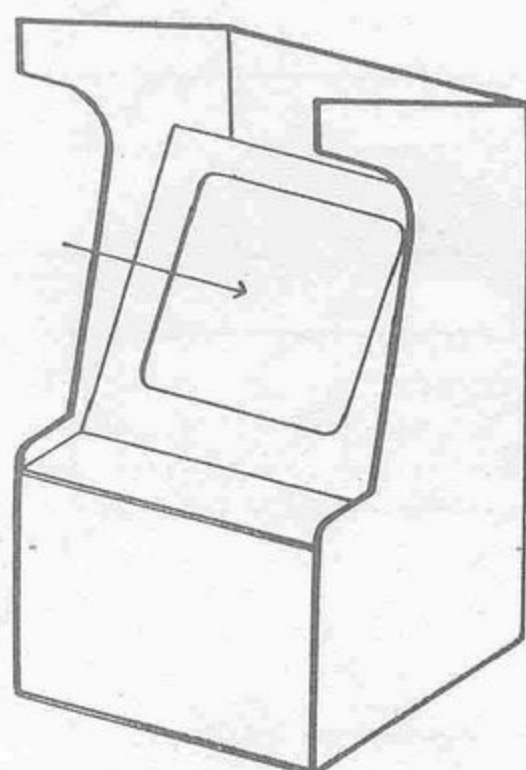
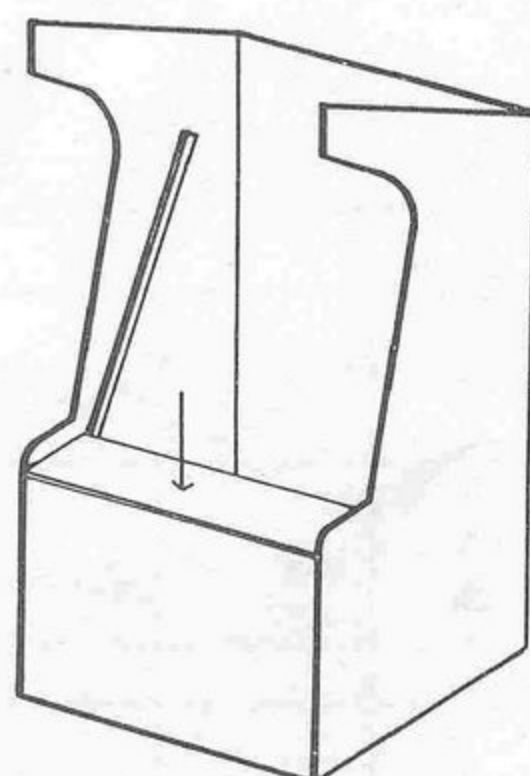
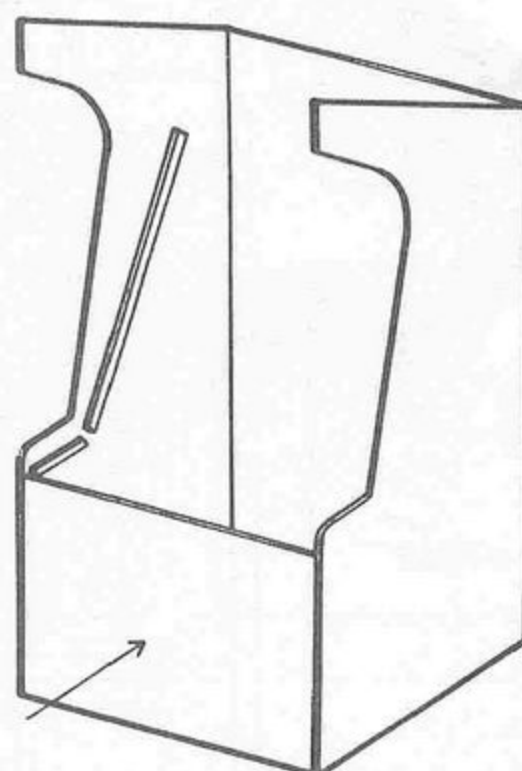
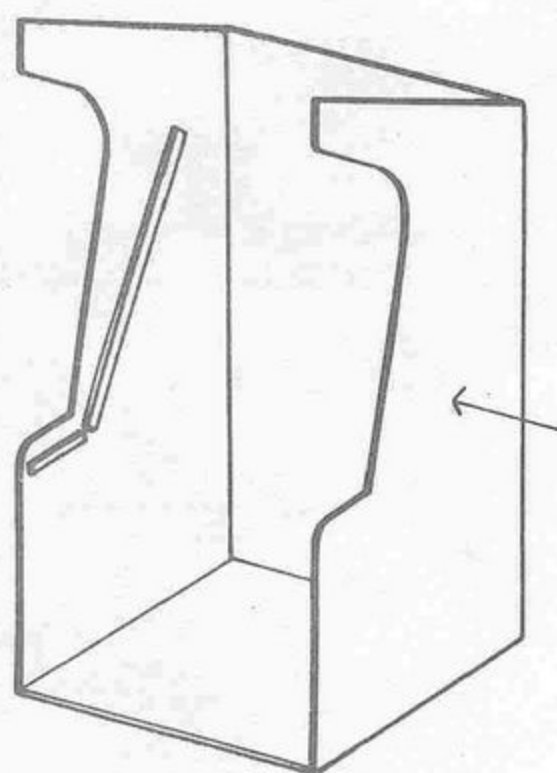
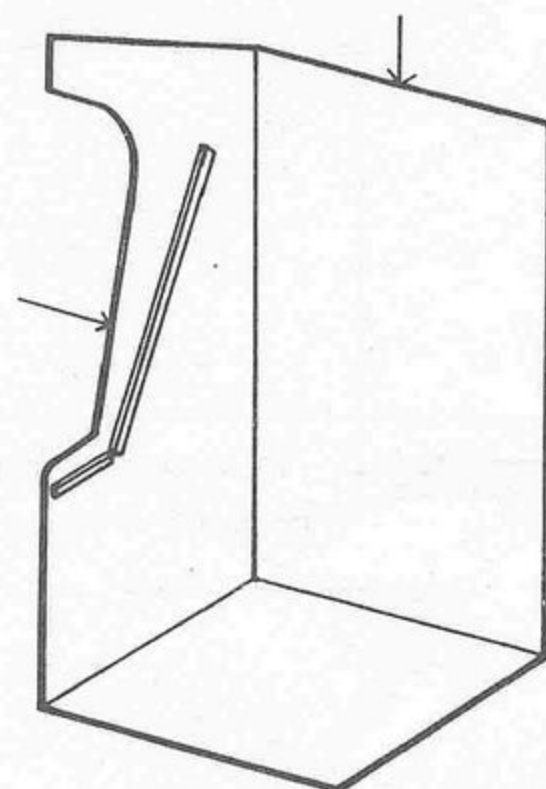
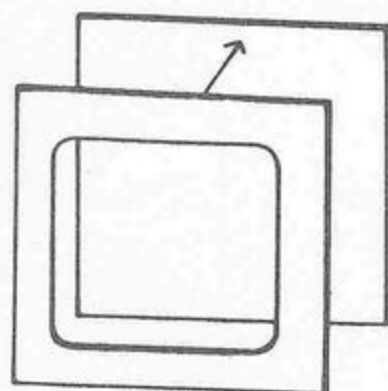
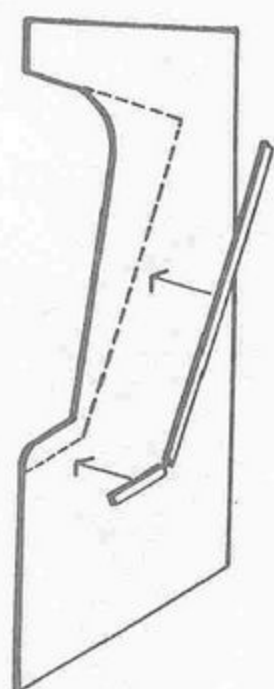


Pantalla 1



GALAXY

Proceso de armado de Videogame Galaxy



Un baño de rocío



Dibujado por Ricardo Violini

El hada



Dibujado por Ricardo Violini

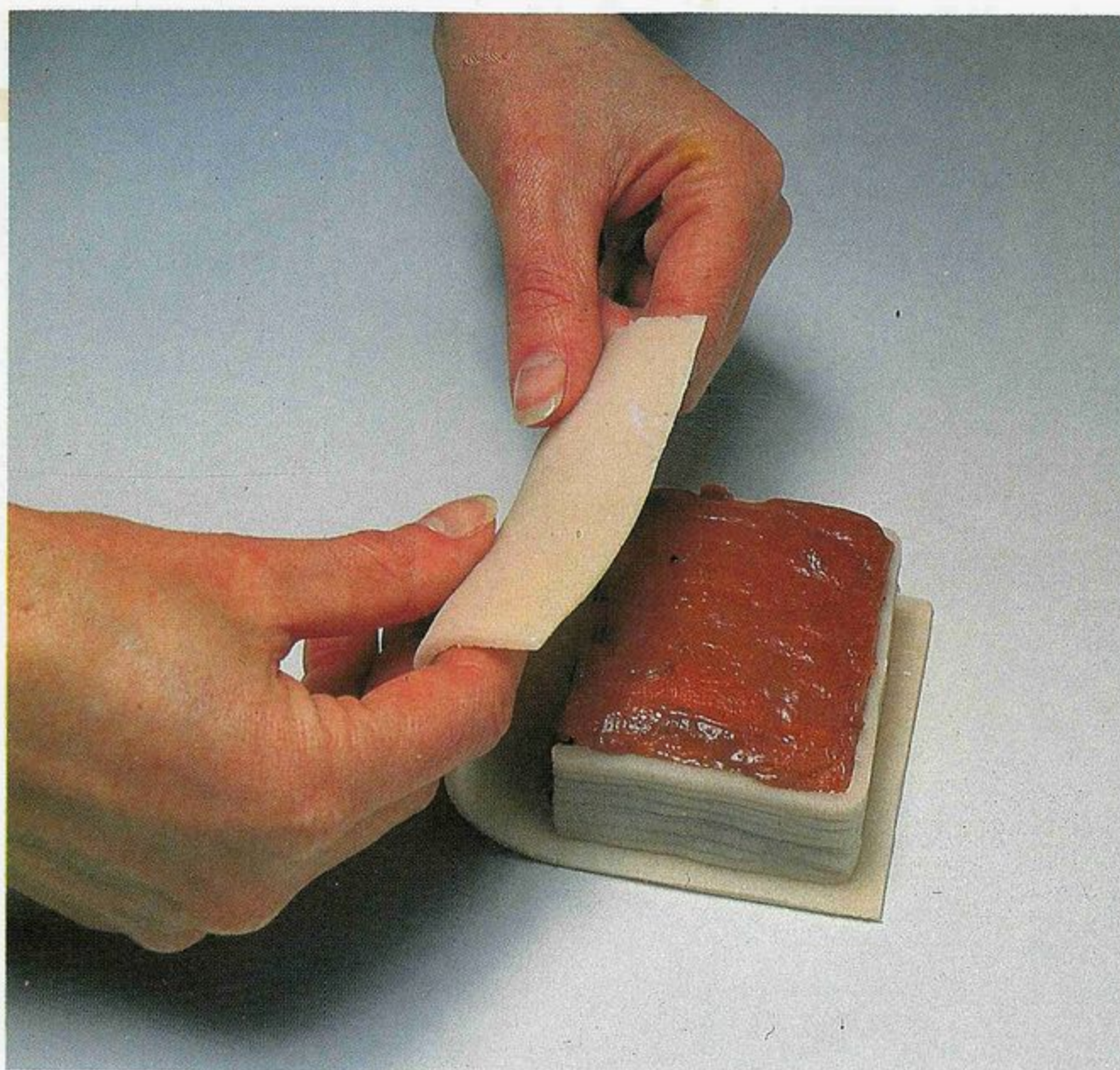
realmente se estuviera forrando el librito. Después, si fuera necesario, recortar con tijera algún borde y presionar con una esteca todo el contorno de la tapa para imitar un pinzado o un decorado.

Tomar enseguida el librito y con un poco de glacé o dulce de leche pegarlo sobre la base de cartón forrada.

Decoración:

Tomar colorante dorado comestible (de no contar con éste puede utilizarse amarillo) y pintar el costado que simula las hojas del librito. Luego, pintar con pincel y colorantes vegetales un motivo en la tapa. En esta oportunidad elegimos un copón, acompañado de un racimo de uvas y una palomita. Pero en caso de tener que realizar una gran cantidad de mini-tortas, por supuesto, puede simplificarse el dibujo eligiendo sólo un detalle o simplemente decorarle el rosario que completa el motivo. Este fue realizado sencillamente con puntitos de glacé blanco unidos por una línea — también de glacé—, decorados ambos con cartuchos y espolvoreados con brillantina comestible.

Por último, pegar una cinta dorada a modo de señalador. Prolijar todos los bordes del librito con punto gotita, en glacé amarillo, y con líneas marcar el lomo del libro y las esquinitas. Luego disponer sobre una mesa a gusto del decorador.



Cortar rectángulos de mazapán, apoyar la tortita sobre uno de los bordes y "cerrar" como si realmente se estuviera forrando el librito.

Pegarlos con dulce sobre una base de cartón forrada.





PLAQUITAS DECORADAS

UN BAÑO DE ROCIO

Además de ser ideal para el cumpleaños de un niño pequeño, este tipo de trabajo tiene la ventaja de que puede realizarse sobre una plaquita de pastillaje y guardarse varias semanas envuelto en papel celofán. De este modo no tendremos que trabajar apurados el día de la reunión o, en el caso de los profesionales, podrán preparar varias y tenerlas listas para un pedido de último momento.

De todas maneras, también puede realizarse directamente sobre la torta si lo prefieren.

Otra de las ventajas es que pueden utilizarse todos los trocitos de pasta de colores que le hayan quedado

de trabajos anteriores, pues el modelo se completa con pequeñas cantidades de pasta y muchos colores, que pueden variarse de acuerdo a los que cuenten en el momento.

Las pastas ideales, por su textura, son el Fondant extendido o la pasta de goma. En invierno también queda lindísima con pasta de chocolate.

El trabajo es similar a los collages pero con volumen en su totalidad, como si estuviéramos modelando la figura, pero aplanándola sólo un poco.

Todos los accesorios, como flores, hojas, etc., se preparan directamente de la forma habitual y se pegan después al trabajo.

Para dar una sensación de relieve, es conveniente aplicar la pasta con menor grosor en las partes de atrás y mayor en las que se ven adelante, es decir, darle más volumen a las figuras que están en primer plano, de esto resultará una real sensación de

alejamiento. Por ejemplo, en el modelo dado, en el caso de la tina donde se baña el ratoncito, se recorta la parte de atrás de 2 mm y la de adelante de 4 mm.

Tomar el molde dado e ir copiando pieza por pieza, pegándola con goma arábica al pastillaje o a la torta, según el caso. Completos todos los recortes de pasta, se matizan los colores pintando con colorantes vegetales, incluso las hojitas, las mejillas, etc., para darle mayor realce.

Para completar el modelo, se pueden realizar trencitas en los bordes o bien pinzarlos con pinzas de decoración; o también pegar un rollito de pasta y pinzarlo, todos los recursos son válidos, incluso los que no corresponden a trabajos en pasta. Los bordes del cuadrito pueden terminarse con filigranas o una coronita de flores.



TIEMPO DE ILUSION

Esta torta, de delicadas formas y suaves colores, puede ser el toque distintivo en la noche de un festejo especial: una boda, un aniversario, la entrega de un diploma, un cumpleaños de quince, una medalla ganada o la inauguración de una empresa, cualquiera de estos motivos brindará una excelente oportunidad para degustarla.

PIEZAS QUE DEBEN REALIZARSE CON ANTICIPACION

Filigranas

Las piezas que deben realizarse anticipadamente son las filigranas, utilizando glacé para trazos finos, pues —como saben— éste es menos quebradizo que el glacé batido. Las filigranas se calcan sobre papel celofán del molde dado y, aproximadamente, deben hacerse 200 piezas.

Columnas

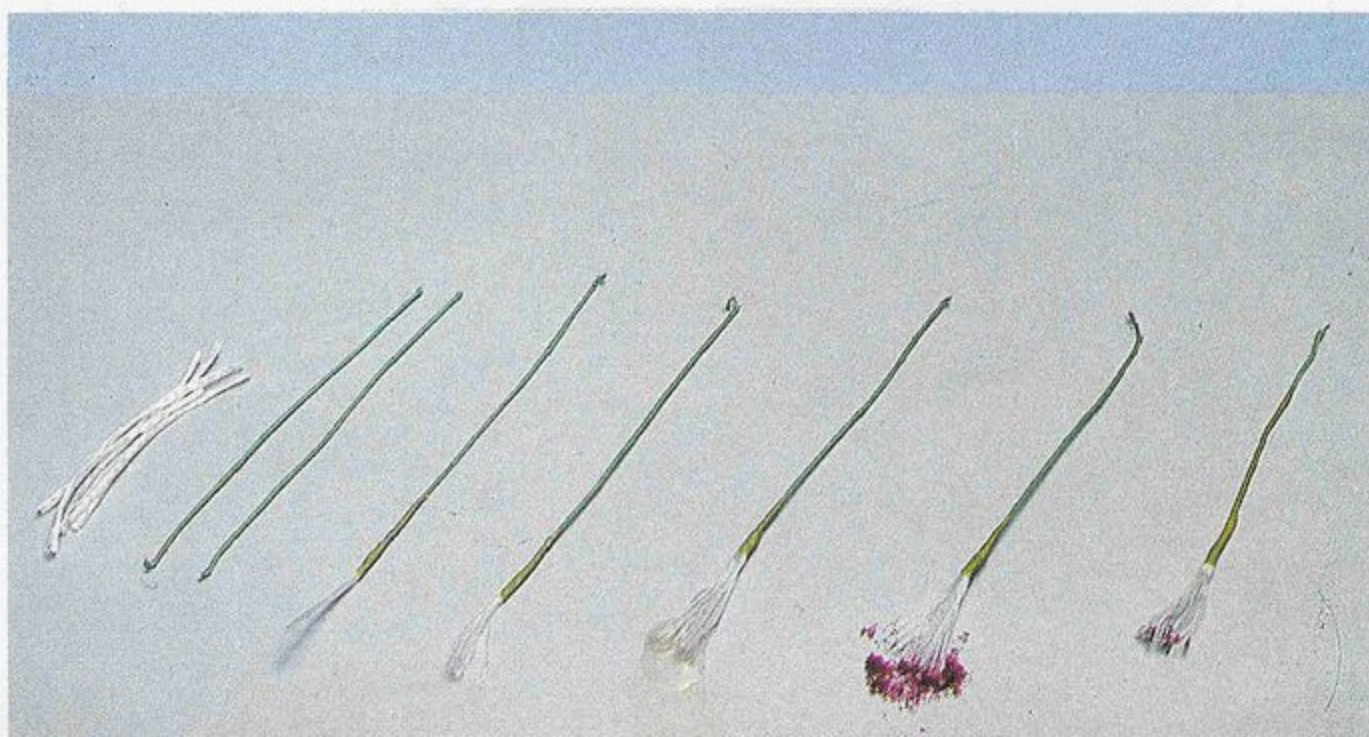
Las columnas son de pastillaje y se recortan del molde dado. De las cuatro caras que las forman, dos son de un ancho menor y las dos restantes de un ancho mayor. Por

ser de líneas curvas deben en principio dejarse secar las dos más angostas sobre una superficie también curva que servirá como base, por ejemplo: un molde de huevo de pascua boca abajo o el lateral de una olla o molde redondo. Esta superficie debe ser la misma para las dos caras de la columna. Una vez secas, se paran y se les coloca glacé en sus costados. Las dos caras restantes, que son las más anchas, se recortan en pastillaje y en fresco (es decir, en el momento) se pegan entre las dos ya secas. De esta forma nos quedará armada una columna. Para las tres siguientes hay que repetir el proceso prolijando las uniones con una línea de glacé violeta.

Proceso de confección de la azalea.



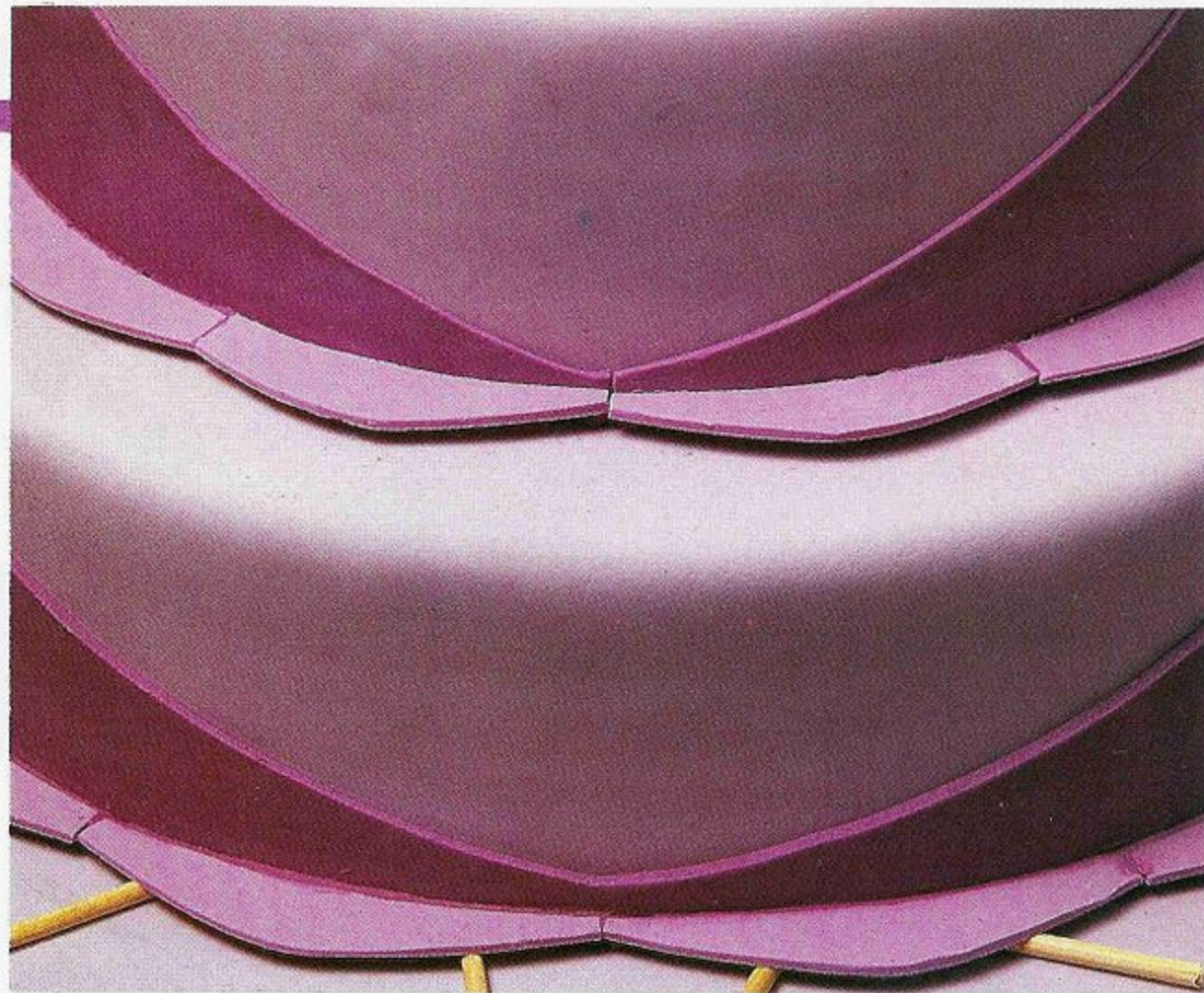
Pistilos preparados con un hilo de nylon despuntado y brillantina comestible.



Pegar los recortes de pasta en los costados de la torta, y las onditas de pastillaje en los bordes, levantadas por palillos.

Azaleas

Las flores que completan la torta son confeccionadas con pasta de goma blanca. Se recortan los pétalos en forma de gota, se afinan y ondulan bien sus bordes con esteca o bolillo y se van armando dentro de un armador forrado con papel metálico. Los pétalos se van pegando entre sí con una pizca de goma arábica. Aparte, preparar los pistilos de la siguiente manera: tomar un hilo de nylon y despuntarlo. Luego, anudarlo con cinta engomada (de florista) en un alambre forrado, humedecer las puntas de los hilitos en goma arábica y luego pasarlos por brillantina violeta. Una vez que la flor se seque, insertar el alambre por el centro de la misma pegando con un poco de goma arábica. Modelarle en la base un conito a modo de cáliz, para que la flor no se deslice por el alambre. El conito debe estar muy bien pegado con goma arábica. Preparar 5 flores y 7 hojas.



Bases de pastillaje de los laterales

Las líneas finas que quedan en el aire y que conforman toda la guarda de los laterales, pueden decorarse directamente sobre el piso inferior o sobre recortes de pastillaje en forma de onda. Estos le darán un aspecto más sofisticado y, además, un poco más seguro ante cualquier movimiento de las bandejas. Por lo tanto, para preparar estas piezas, les brindamos un molde aproximado sólo como sugerencia. Aunque recomendamos verificar la forma, acorde al tamaño definitivo de la torta que hayan preparado.

Decoración de la torta

Forrar la bandeja elegida, y las tres tortas, con pasta color lila. Pegar el piso mayor en la bandeja y clavar en su centro cuatro varillas de madera forradas en papel de aluminio o, de no contar con ellas, caramelos duros. Colocar en la base del piso medio una base exactamente igual a su diámetro, puede ser de madera o algún material duro forrado también en papel de aluminio. Pegar con glacé o dulce un piso sobre el otro (esto se hace para que el peso de los pisos siguientes no altere la forma del de la base). Luego pegar todas las bases pequeñas de pastillaje alrededor de la torta, sosteniéndolas con palillos de madera

para que queden un poco en el aire.

Estirar Fondant extendido lila oscuro y forrar con él los laterales de las tortas, bajando en pico hacia el centro para que quede a la vista el color base de la torta en el frente, es decir, el lila clarito. Luego, marcar todo el dibujo que seguirán los hilados de glacé alrededor de la torta, o sea, el pico central abierto y las onditas simétricas que se repiten en el resto de la circunferencia. Realizar el proceso en los tres pisos.

Después comenzar a decorar líneas con cartuchos o boquillas N° 0, desde la marca hasta tocar el pastillaje, bajando una al lado de la otra hasta completar el lateral.

El primero y el segundo piso se decoran sobre la bandeja y el último, por supuesto, aparte. Prolijar toda la unión con un punto cordón. Luego tomar las filigranas y comenzar a pegarlas una al lado de la otra, bordeando el recorte de pasta lila oscuro. Pegar después las cuatro columnas bien centradas y aplicar las azaleas preparadas en pequeños bouquets, uno mayor para el piso final y otros más chicos de dos flores y hojas en el costado de las columnas.

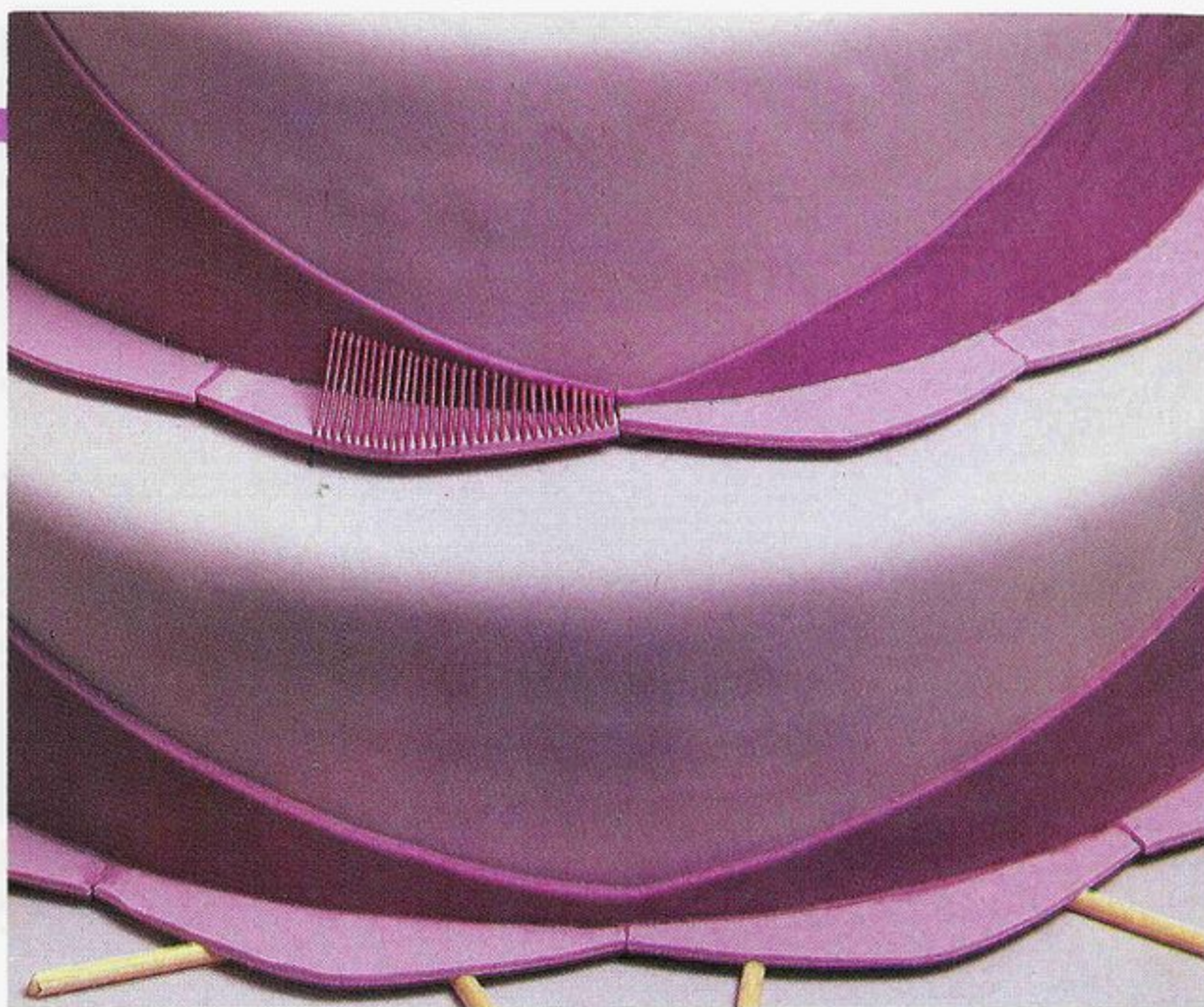
Remarcando el piso central, se pueden decorar pequeñas gotitas con cartucho o bordaditos a gusto.

Consejos para este tipo de tortas

Ante todo aclaramos que este tipo de tortas es ideal para climas secos y que debe trabajarse sobre budines, **no sobre tortas rellenas**. De este modo, la firmeza de la misma ayudará a mantener intacto el hilado de Glacé.

Otra recomendación es que utilicen bandejas bien sólidas, es decir, de metal o madera, ya que en este caso, una bandeja de plástico se podría doblar y se produciría, indefectiblemente, la rotura de los hilados de líneas.

También se debe tener la precaución de colocar el piso superior sobre las columnas recién cuando esté ubicado el trabajo en una mesa definitiva. Esta es una torta con laterales decorados con líneas muy finas, por lo tanto debe utilizarse glacé para trazos finos (ver página 1 del recetario).



Decorar las líneas en Glacé de arriba hacia abajo.

Prolijar el extremo de las líneas de Glacé con punto gotita. Luego pegar las filigranas comenzando por el pico central y llevándolas hasta el borde superior de la torta.

